www.GEAppliances.ca

Ranges

Radiant Self-Cleaning Convection

Owner's Manual

JCBP77
JCBP79
JCBP84
JCBP820

Write the model and serial numbers here:

Model # _______________

Serial # _______________

You can find them on a label behind the storage drawer on the range frame.

Printed in Mexico

29-5694 *02-11 GE*

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE



WARNING

- **All ranges can tip.**
- **BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.**
- **INSTALL and CHECK the ANTI-TIP bracket following the instructions supplied with the bracket.**

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Freestanding Ranges:

To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the storage drawer or kick panel and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. On models without a storage drawer or kick panel, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

For Slide-In Ranges:

To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the storage drawer or kick panel and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket.

For Drop-In Ranges:

To check if the bracket is installed and engaged properly, lower the oven door and gently apply medium force at the handle end until movement of the range is detected. Continue pressing until the anti-tip bracket is engaged and movement stops. A small amount of movement is acceptable at the back of the range top, but it should be stable and not tip once the anti-tip bracket is engaged. If it does not, the bracket must be reinstalled.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.com (in Canada, GEAppliances.ca).

⚠ WARNING *GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS*

- Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas nearby the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil to line drip pans or anywhere in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING *KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE*

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING — IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING:

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ WARNING — COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back ON as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Note: Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

⚠ WARNING COIL COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher. Do not self-clean the surface units in an oven. Doing so may cause them to fail presenting a burn or fire hazard.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all coils are cool before attempting to lift or remove a coil surface unit.
- Be sure the drip pans are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line drip pans. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING — *SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS*

(Some models)

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

⚠ WARNING — *WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS* *(Some models)*

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the lower drawer. The foil will trap heat below, and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the drawer bottoms.

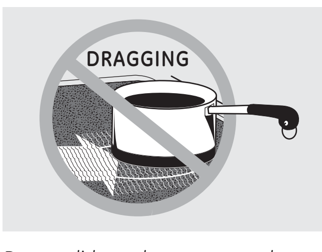
About the radiant surface units.

NOTE: *Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.*

Never cook directly on the glass. Always use cookware.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



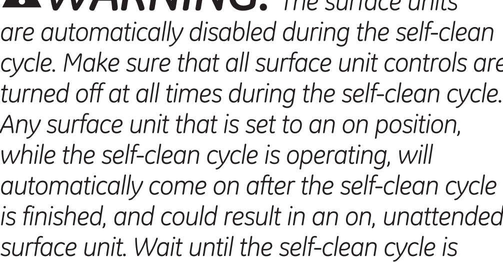
Do not slide cookware across the control or cooktop surface because it can scratch the glass. The glass is scratch-resistant, not scratchproof.



About the Radiant Surface Units



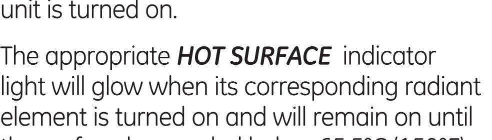
⚠WARNING: *The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.*



The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use
caution when touching the cooktop.

An indicator light will come on when the surface unit is turned on.



The appropriate ***HOT SURFACE*** indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 65.5°C (150°F).





NOTE:

Hot surface indicator light will:

- *Come on when the surface unit is turned on.*
- *Stay on even after the unit is turned off.*
- *Glow brightly until the unit has cooled below 65.5°C (150°F).*

NOTE: *A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.*

NOTE: *On models with light-colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as the glass cools to room temperature.*

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass cooktop when the surface is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- *Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.*
- *Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.*
- *Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.*
- *Do not use the surface as a cutting board.*

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

- *The pan boils dry.*
- *The pan bottom is not flat.*
- *The pan is off center.*
- *There is no pan on the unit.*

About the radiant surface units.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

Check pans for flat bottoms by using a straight edge.

Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Stainless Steel:

recommended

Aluminum:

heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:

recommended

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel Covered Cast Iron:

recommended

As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, as it may scratch the glass ceramic cooktop.

Glass-ceramic:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware:

usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

Wok Cooking

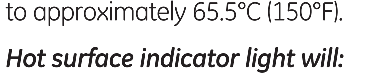
We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings.

Do not use round-bottom woks. You could be seriously burned if the wok tipped over.

Use only flat-bottomed woks.

How to Set



Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

At both ***OFF*** and ***MAX*** the control ***clicks*** into position. You may hear slight ***clicking*** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

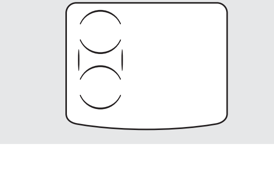
A ***HOT SURFACE*** indicator light, on the cooktop, will glow when any radiant element is turned on. It will remain on until the surface is cooled to approximately 65.5°C (150°F).

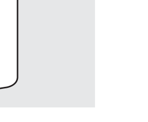
Hot surface indicator light will:

- *come on when the unit is hot to the touch.*
- *stay on even after the unit is turned off.*
- *glow until the unit is cooled to approximately 65.5°C (150°F).*

⚠ WARNING: *The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.*

Using the Bridge Burner *(on some models)*



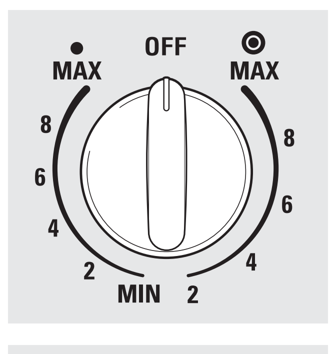


To use the bridge burner, turn the left front control knob clockwise to the ***BRIDGE BURNER*** settings.

For full bridge surface unit operation, also turn on the left rear surface unit.

To use only the front surface unit, turn the control knob counterclockwise to the ***FRONT BURNER*** settings.

Dual Surface Unit Control Knob *(on some models)*



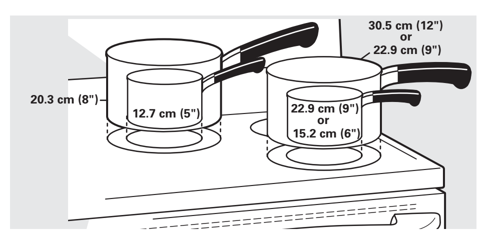
(on some models)

The right front surface unit has 2 cooking sizes (15.2 cm [6"] and 22.9 cm [9"] or 22.9 cm [9"] and 30.5 cm [12"]) depending on model) to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

On some models, the left rear surface unit also has 2 cooking sizes (12.7 cm [5"] and 20.3 cm [8"]).

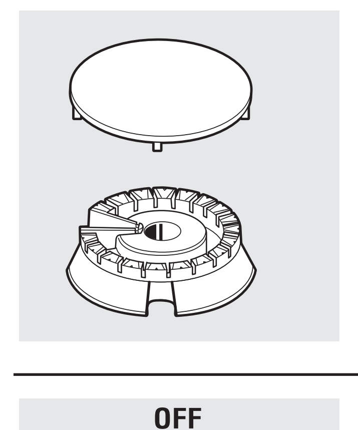
To use the small surface unit, turn the control knob ***counterclockwise*** to the ***SMALL BURNER*** settings.

To use the large surface unit, turn the control knob ***clockwise*** to the ***LARGE BURNER*** settings.



Using the surface units.

Triple Surface Unit Control Knob *(on some models)*



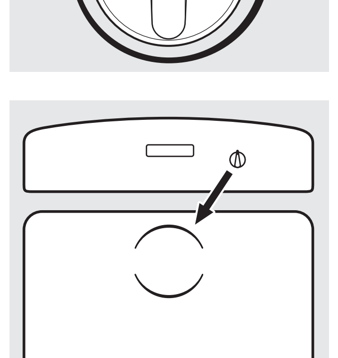
The triple surface unit has 3 cooking sizes to select from so you can match the size of the unit to the size of the cookware you are using.

To use the small surface unit, turn the control knob ***counterclockwise*** to the small burner settings.

To use the medium surface unit, turn the control knob ***clockwise (past the large burner)*** or ***counterclockwise (past the small burner)*** to the medium burner settings.

To use the large surface unit, turn the control knob ***clockwise*** to the large burner settings.

Using the Warming Zone *(on some models)*



The ***WARMING ZONE*** is located in the back center of the glass surface. Always start with hot food. Do not use to heat cold food. Placing uncooked or cold food on the ***WARMING ZONE*** could result in foodborne illness.

Push and turn the control knob to any desired setting.

For best results, all foods on the ***WARMING ZONE*** should be covered with a lid or aluminum foil.

Always use pot holders or oven mitts when removing food from the ***WARMING ZONE***, as cookware will be hot.

A ***HOT*** surface indicator light will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface is cool enough to touch. Lower settings may not heat the glass surface enough to cause the ***HOT*** surface indicator light to come on.

A ***WARMING ZONE*** indicator light will glow when the unit is on.

NOTE: *The* ***WARMING ZONE*** *will not glow red like the cooking elements.*

Food Type	***Control Setting***
Sauces	*MIN*
Soups (cream)	*Medium*
Stews	*Medium*
Vegetables	*Medium*
Hot Beverages	*MAX*
Soups (other than cream)	*MAX*
Breads/Pastries	*MIN*

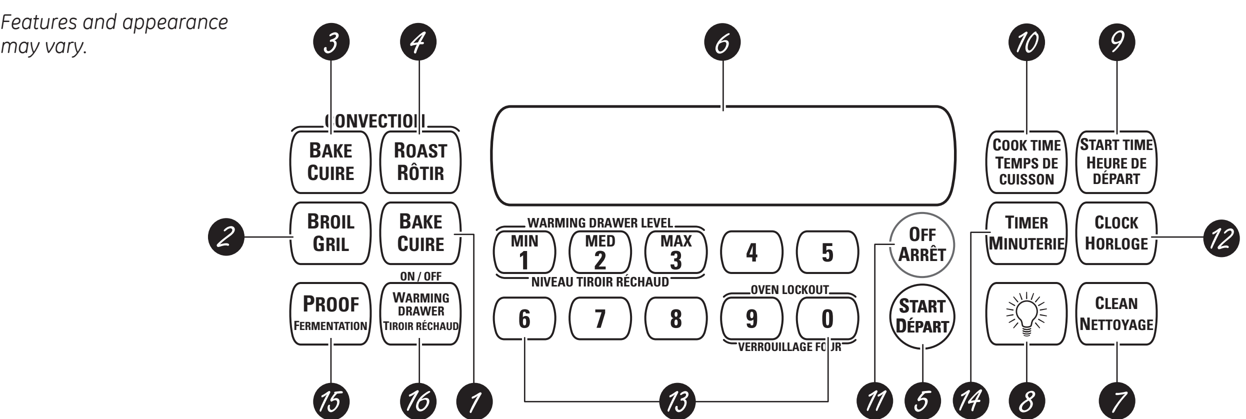
The chart above shows initial suggested settings only. The temperature, type and amount of food, type of pan and the time held will affect the quality of the food.

Do not leave food on the ***WARMING ZONE*** *for more than 2 hours.*

- *Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.*
- *Use only cookware recommended for top-of-range cooking.*

NOTE: *Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.*

Features and appearance may vary.





Oven Control, Clock and Timer Features and Settings





1. *BAKE Pad*
   Touch to select the bake function.

2. *BROIL Pad*
   Touch to select the broil function.

3. *CONVECTION BAKE Pad*
   Touch to select baking with the convection function.

4. *CONVECTION ROAST Pad*
   Touch to select roasting with the convection function.

5. *START Pad*
   Must be touched to start any cooking or cleaning function.

6. *Display*
   Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.

If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. *Touch the **OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.*

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, *the clock and all programmed functions must be reset.*

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

7. *CLEAN Pad*
   Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

8. *LIGHT Pad*
   Touch to turn the oven light on or off.

9. *START TIME Pad*
   Use along with ***COOK TIME*** or ***CLEAN*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

10. *COOK TIME Pad*
    Touch and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

11. *OFF Pad*
    Touch to cancel ***ALL*** oven operations except the clock and timer.

12. *CLOCK Pad*
    Touch before setting the clock.

13. *Number Pads*
    Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.

14. *TIMER Pad*
    Touch to select the timer feature.

15. *PROOF Pad*
    Touch to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

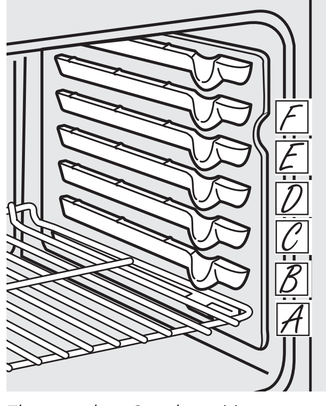
16. *WARMING DRAWER ON/OFF Pad*
    Touch to select the warming drawer function.

Temperature Conversions

Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Using the oven.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.



The oven has 6 rack positions.

Before you begin...

The racks have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

On some models, the bake heating element is under the oven floor. Do not place foods on the oven bottom for coo king.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

⚠CAUTION: *When you are using a rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the rack in the lowest position (A).*

How to Set the Oven for Baking or Roasting

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired temperature.
3. Touch the ***START*** pad.
4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the ***OFF*** pad when cooking is complete.

Type of Food	*Rack Position*
Frozen pies (on cookie sheet)	*D*
Angel food cake	*A*
Bundt or pound cakes	*B or C*
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	*C or D*
Casseroles	*C or D*
Turkey	*A*

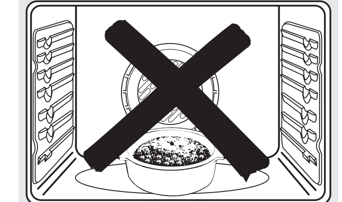
Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 2.5 cm to 3.8 cm (1≤ to 1½≤) of air space around it.

If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



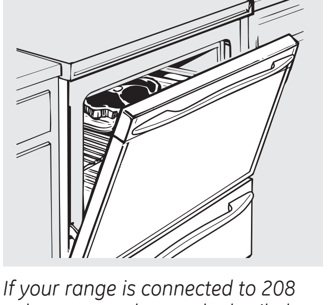
Do not place foods directly on the oven floor.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food .Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

How to Set the Oven for Broiling



If your range is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

Leave the door open to the broil stop position. The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
2. Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide.*
3. Touch the ***BROIL*** pad once for ***HI Broil.***

   To change to ***LO Broil,*** touch the ***BROIL*** pad again.

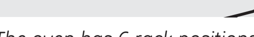
Use ***LO Broil*** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

4. Touch the ***START*** pad.
5. When broiling is finished, touch the ***OFF*** pad.

Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 60°C (140°F) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*



The oven has 6 rack positions.

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	454 g (1 lb.) (4 patties) 1.25 to 1.9 cm (½ to ¾" thick	C	10	7–10	Space evenly.
	1.8 kg (4 lbs.) (16 patties)	C	15	11	
Beef Steaks					
Rare†	1.9 to 2.5 cm (¾ to 1") thick	E	6	4	Steaks less than 1.9 cm (¾") thick are difficult to cook rare.
Medium	454 to 680 g (1 to 1½ lbs.)	D	8	6	
Well Done		D	10	7–10	Slash fat.
Rare†	3.8 cm (1½") thick	C	10	8	
Medium	900 g to 1.14 kg (2 to 2½ lbs.)	C	15	10–12	
Well Done		D	20	20	
Chicken	1 whole cut up 900 g to 1.14 kg (2 to 2½ lbs.), split lengthwise	B	25	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	Breast	B	25	15	
Bakery Product					
Bread (toast)	2 to 4 slices	D	3	1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter if desired.
English Muffin	2 (split)	E	3-4		
Lobster Tails	2–4	B	18–20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	450 g (1 lb.) (0.6 to 1.25 cm [1/4 to 1/2"] thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon					
Steaks	2 (2.5 cm [1"] thick)	D	10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
Fillets	2 (1.25 to 1.9 cm [½ to ¾"] thick)	D	10		
Ham Slices	1.25 cm (½") thick	C	6	6	
(precooked)	2.5 cm (1") thick	C	8	8	
Pork Chops	2 (1.25 cm [½"] thick)	C	10	10	Slash fat.
Well Done	2 (2.5 cm [1"] thick) about 454 g (1 lb.)	C	15	15	
Lamb Chops					
Medium	2 (2.5 cm [1"] thick) about	D	7	4	Slash fat.
Well Done	312 to 375 g (10 to 12 oz.)	D	10	9	
Medium	2 (3.8 cm [1½"] thick)	D	9	6	
Well Done	about 454 g (1 lb.)	D	14	10	

**See illustration for description of rack positions.*

Using the timed baking and roasting features.

***NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*

BAKE CUIRE

MIN 1 MED 2 MAX 3 4 5
6 7 8 9 0

COOK TIME TEMPS DE CUISSON

MIN 1 MED 2 MAX 3 4 5
6 7 8 9 0

START DÉPART

OFF ARRÊT

How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

***NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

   The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.
5. Touch the ***START*** pad.

***NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.*

The oven will turn ***ON***, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8 °C (100 °F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8 °C [100 °F].) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically.

6. Touch the ***OFF*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

BAKE CUIRE

MIN 1 MED 2 MAX 3 4 5
6 7 8 9 0

COOK TIME TEMPS DE CUISSON

MIN 1 MED 2 MAX 3 4 5
6 7 8 9 0

START TIME HEURE DE DÉPART

MIN 1 MED 2 MAX 3 4 5
6 7 8 9 0

START DÉPART

OFF ARRÊT

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

***NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

   The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.
5. Touch the ***START TIME*** pad.
6. Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***START*** pad.

***NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.*

***NOTE:** If you would like to check the times you have set, touch the **START TIME** pad to check the start time you have set or touch the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.*

When the oven turns ***ON*** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 37.8 °C (100 °F). (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 37.8 °C [100 °F].) When the oven reaches the temperature you set, beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically.

8. Touch the ***OFF*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Using the warming drawer. *(on some models)*

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

ON / OFF
WARMING DRAWER TIROIR RÉCHAUD
WARMING DRAWER LEVEL
MIN 1 | MED 2 | MAX 3
NIVEAU TIROIR RÉCHAUD

To Use the Warming Drawer

1. Touch the ***WARMING DRAWER*** pad. "WARMER ON" and "1" are lit on the display and "Set" begins to blink.
2. On the number pad, touch ***1*** for Min, ***2*** for Med or ***3*** for Max.
   The display "1" changes corresponding to the number pad selected.
3. The warming drawer starts automatically after touching ***1*** , ***2*** or ***3***. "WARMER ON" and the number remain lit. "Set" stops blinking.

To cancel, touch the ***WARMING DRAWER*** pad.

NOTE: *Touching the* ***OFF*** *pad does not turn the warming drawer off.*

NOTES:

- *The warming drawer has three settings: 1, 2 and 3. These settings maintain different temperature levels in the warming drawer.*
- *On some models, if using the oven at the same time as the warming drawer, only the oven settings will be displayed.*
- *The warming drawer cannot be used during a self-cleaning cycle.*

When Using the Warming Drawer

The warming drawer will keep hot, cooked foods warm. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

Do not line the warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

- Do not put liquid or water in the warming drawer.
- All foods placed in the warming drawer should be covered with a lid or aluminum foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

CAUTION: *Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.*

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

Using the warming drawer. *(on some models)*

Temperature Selection Chart

To keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting.

- The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

CAUTION: *Do not keep food in the warming drawer for more than two hours.*

Food Type	Control Setting
Bacon	3
Breads	1
Casserole	2
Chicken, fried	3
Ham	3
Muffins	1
Pies	1
Pizza	3
Potatoes, baked	3
Tortilla Chips	1

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- Preheat on ***1*** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

To Warm Serving Bowls and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on ***1***.

- Use only heat-safe dishes.
- If you want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes while preheating the drawer.

CAUTION: *Dishes will be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.*

Using the clock, timer and convenience outlet.

CLOCK
HORLOGE

Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

1. Touch the ***CLOCK*** pad.
2. Touch the number pads.
3. Touch the ***START*** pad.

TIMER
MINUTERIE

The Timer is a minute timer only.

The Timer does not control oven operations. The maximum setting on the Timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Timer

1. Touch the ***TIMER*** pad.
2. Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch ***2, 4*** and ***5*** in that order. If you make a mistake, touch the ***TIMER*** pad and begin again.
3. Touch the ***START*** pad.

*After touching the **START** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.*

4. When the Timer reaches ***:00***, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***TIMER*** pad is touched.

The 6-second tone can be canceled by following the steps in the Special features of your oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the ***TIMER*** pad, then touch the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the ***TIMER*** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the ***TIMER*** pad twice.

Convenience Outlet *(on some models)*

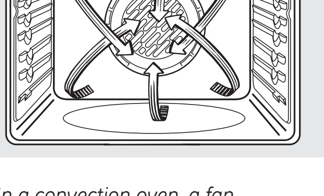
The 120V convenience outlet located on the top of the backguard may be used to plug in small electrical appliances.

When using the outlet, be sure that the electrical cord does not rest on or near a surface unit. If the surface unit is turned on, the cord will be damaged.

To reset the circuit breaker, press the switch located near the outlet on top of the backguard.

Using the convection oven.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.



In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food. This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned–often in less time than with regular heat.

To help you understand the difference between convection bake and roast and traditional bake and roast, here are some general guidelines.

Convection Bake

- *Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple racks.*
- *Good for large quantities of baked foods.*
- *Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.*

Heat comes from the heating element in the rear of the oven. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Preheating is not necessary with foods having a bake time of over 15 minutes.

Convection Roast

- *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid designed for broiling for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.

Adapting Recipes...

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When using ***CONVECTION BAKE,*** the oven will automatically convert the oven temperature from regular baking to Convection Bake temperatures.

*The display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 177°C (350°F) and press the **START** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 163°C (325°F).*

***NOTE:** This feature only converts cooking temperatures, not cooking times. When convection roasting, the oven temperature will not auto convert.*

To turn off this feature:

1. Touch the ***BAKE*** and ***BROIL*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***CONVECTION BAKE*** pad. The display will show ***CON ON***. Touch the ***CONVECTION BAKE*** pad again. The display will show ***CON OFF***.
3. Touch the ***START*** pad.

To turn on this feature, repeat steps 1–3 above but touch the ***START*** pad when ***CON ON*** is in the display.

- *Use pan size recommended.*
- *Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.*

Cookware for Convection Cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 205°C (400°F) can also be used, when oven is below 205°C (400°F).

Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*
- *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

1. Touch the ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***START*** pad.

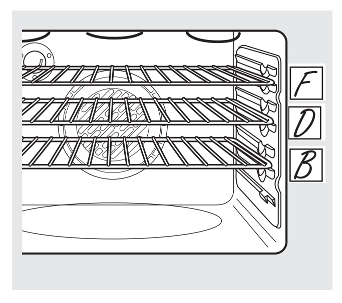
To change the oven temperature, touch the ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST*** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 37.8°C (100°F), will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

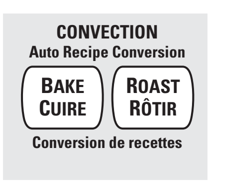
4. Touch the ***OFF*** pad when finished.

NOTE: *You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.*

Multi-Rack Baking



When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the Using the oven section.



Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple racks.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results with multi-rack baking.

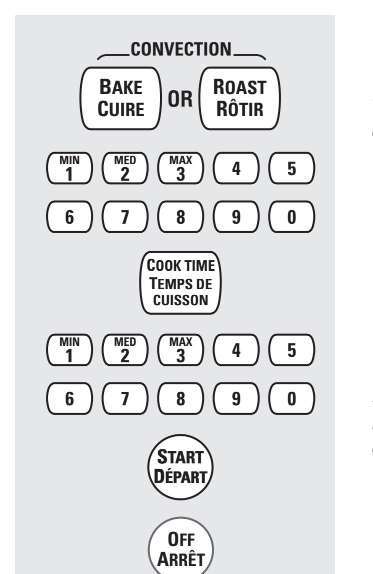
When baking on 3 racks, place one rack in the 2nd (B) position, one in the 4th (D) position and one rack in the 6th (F) position.

Touch the ***CONVECTION BAKE pad once for multi-rack*** convection baking. Touch the ***CONVECTION BAKE pad twice for single-rack*** convection baking. This mode is used for cooking food items on only one rack in convection bake.

Using the timed features for convection baking.

You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

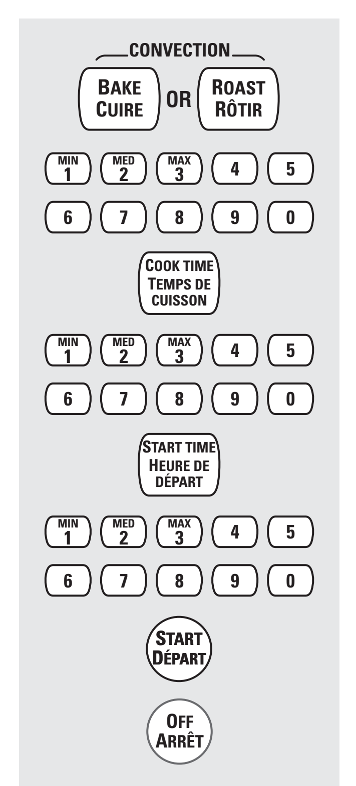
4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

5. Touch the ***START*** pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 37.8°C (100°F).

6. At the end of timed convection bake the oven will turn off. The end of cycle tone will sound. Touch the ***OFF*** pad to clear the display if necessary.
7. Remove the food from the oven. Remember, foods that are left in the oven continue cooking after the controls are off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST*** pad once (***CONV BAKE*** is displayed).
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired cooking time.
5. Touch the ***START TIME*** pad.
6. Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***START*** pad.

NOTE: *An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the* ***START*** *pad after entering the baking temperature.*

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 37.8°C [100°F.]) and the cooking time countdown.

At the end of timed convection bake, the oven will turn off. The end of cycle tone will sound.

8. Touch the ***OFF*** pad to clear the display if necessary. When baking is finished, remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after the controls are off.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 6–11 degrees Celsius (20–40 degrees Fahrenheit).

***NOTE:** This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it will not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.*

BROIL GRIL + BAKE CUIRE

BAKE CUIRE

BAKE CUIRE

MIN 1, MED 2, MAX 3, 4, 5

6, 7, 8, 9, 0

START DÉPART

To Adjust the Thermostat

1. Touch the ***BAKE*** and ***BROIL*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***BAKE*** pad. A two digit number shows in the display.

   Touch ***BAKE*** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 19°C (35°F) hotter or (-) 19°C (35°F) cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 12°C (15°F), touch ***1*** and ***5***.
4. When you have made the adjustment, touch the ***START*** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the proofing feature.

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

PROOF
FERMENTATION

START
DÉPART

TIMER
MINUTERIE

OFF
ARRÊT

How to Set the Oven For Proofing *(on some models)*

1. Place the covered dough in a dish in the oven on rack B or C.

NOTE: *For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).*

2. Touch the ***PROOF*** pad and then the ***START*** pad.

The display will read ***PrF*** (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

3. Set the ***TIMER*** for the minimum proof time.

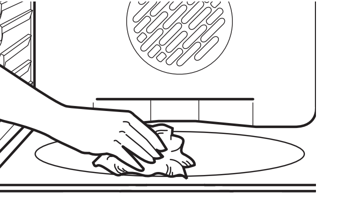
4. When proofing is finished, touch the ***OFF*** pad.

- *To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.*
- *Check bread products early to avoid over-proofing.*

NOTE:

- *Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **WARM** feature to keep food warm.*
- *Proofing will not operate when oven is above 52°C (125°F). "HOT" will show in the display.*

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Remove broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.

NOTE: If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: *The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well- ventilated room.*

CLEAN NETTOYAGE
MIN 1 MED 2 MAX 3 4 5
6 7 8 9 0
START DÉPART

How to Set the Oven for Cleaning

⚠WARNING: *The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit. Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.*

1. Touch the ***CLEAN*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours, 20 minutes is needed.

Clean cycle time is normally 4 hours, 30 minutes. You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the ***START*** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED*** light goes off.

When the ***LOCKED*** light goes off, you will be able to open the door.

- The words ***LOCK DOOR*** will flash if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the ***OFF*** pad. When the ***LOCKED*** light goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

Using the self-cleaning oven.

CLEAN NETTOYAGE

MIN 1 | MED 2 | MAX 3 | 4 | 5

6 | 7 | 8 | 9 | 0

START TIME HEURE DE DÉPART

MIN 1 | MED 2 | MAX 3 | 4 | 5

6 | 7 | 8 | 9 | 0

START DÉPART

How to Delay the Start of Cleaning

1. Touch the ***CLEAN*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours, 20 minutes is needed.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the ***START TIME*** pad.
4. Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
5. Touch the ***START*** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED*** light goes off.

When the ***LOCKED*** light goes off, you will be able to open the door.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- *You cannot set the oven for cooking or another self-clean cycle until the oven is cool enough for the door to unlock.*
- *While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **COOK TIME** pad.*
- *If the racks become hard to slide, apply a small amount of cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.*

Special features of your oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

*When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.*

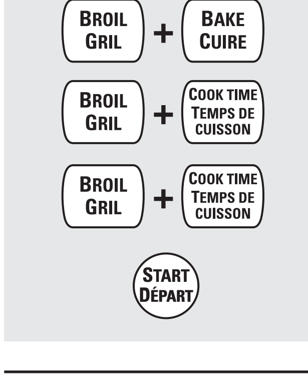
12-Hour Shutdown

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn ***OFF*** this feature, follow the steps below.

1. Touch the ***BROIL*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***START TIME*** pad until ***no shdn*** (no shut-off) appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

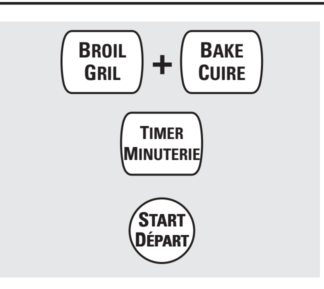
Fahrenheit or Celsius Temperature Selection



Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

1. Touch the ***BROIL*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***BROIL*** and ***COOK TIME*** pads. The display will show ***F*** (Fahrenheit).
3. Touch the ***BROIL*** and ***COOK TIME*** pads again. The display will show ***C*** (Celsius).
4. Touch the ***START*** pad.

Tones at the End of a Timed Cycle



*At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **OFF** pad is touched. This continual 6-second beep may be canceled.*

To cancel the 6-second beep:

1. Touch the ***BROIL*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***TIMER*** pad. The display shows ***CON BEEP*** (continuous beep). Touch the ***TIMER*** pad again. The display shows ***BEEP.*** (This cancels the one beep every 6 seconds.)
3. Touch the ***START*** pad.

Oven Lockout

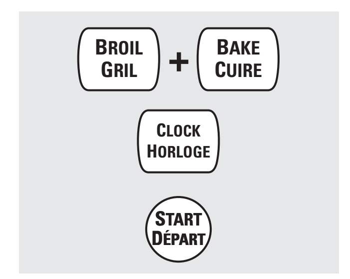
Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched.

To activate this feature:

1. Touch the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 5 seconds until the control beeps twice. The display will show ***LOC*** continuously and the time of day, if not blacked out.
2. To unlock the control, touch the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 5 seconds until the control beeps twice and ***LOC*** is removed from the display.

NOTE: *All cooking and timing functions will be cancelled when locking out the control.*

Special features of your oven control.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

Your control is set to use a 12-hour clock.

If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

1. Touch the ***BROIL*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***CLOCK*** pad once. The display will show ***12 hr.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

Touch the ***CLOCK*** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show ***24 hr.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

Touch the ***CLOCK*** pad again to black out the clock display. The display will show ***OFF.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

NOTE: *If the clock is in the black-out mode you will not be able to use the Start Time function.*

Using Convection Conversion

By using the Convection Conversion feature, you can automatically convert the oven temperature from regular baking to Convection Bake temperatures.

To convert the oven temperature for convection baking, follow the steps below.

1. Touch and hold the ***CONVECTION BAKE*** pad for 4 to 5 seconds.
2. Using the number pads, enter the temperature recommended in the recipe.
3. Touch the ***START*** pad.

   The display shows the converted (reduced) temperature. For example, if you entered a recipe temperature of 177°C (350°F), the display will show ***163°C (325°F)*** when it is converted.
4. Touch the ***OFF*** pad when baking is finished.

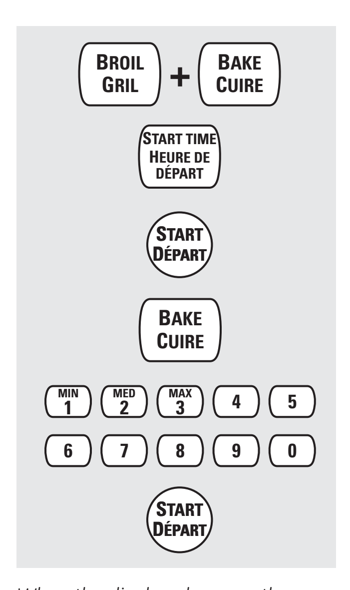
NOTE: Conversion must be set each time you want to use it. It is not held in memory. Conversion is used on Convection Bake only.

Using the Sabbath feature. *(on some models)*

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays) **www.GEAppliances.ca**

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: *The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.*



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Regular Baking/Roasting

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold **both** the ***BROIL*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   NOTE: *If bake or broil appears in the display, the **BROIL** and **BAKE** pads were not touched at the same time. Touch the **OFF** pad and begin again.*

2. Tap the ***START TIME*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.

3. Touch the ***START*** pad and ⊃ will appear in the display.

4. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.

5. Using the number pads, enter the desired temperature between 77°C (170°F) and 288°C (550°F). No signal or temperature will be given.

6. Touch the ***START*** pad.

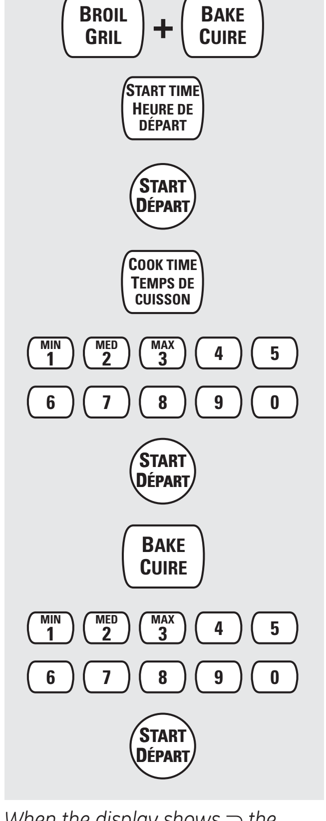
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/ roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***START*** pad.

NOTE: *The **OFF** and **COOK TIME** pads are active during the Sabbath feature.*

Using the Sabbath feature. *(on some models)*

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Timed Baking/Roasting—Immediate Start and Automatic Stop

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold ***both*** the ***BROIL*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   NOTE: *If bake or broil appears in the display, the* ***BROIL*** *and* ***BAKE*** *pads were not touched at the same time. Touch the* ***OFF*** *pad and begin again.*

2. Tap the ***START TIME*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***COOK TIME*** pad.
5. Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the ***START*** pad.
7. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.
8. Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
9. Touch the ***START*** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***START*** pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃⊂ to ⊃ and ***0:00*** will appear, indicating that the oven has turned ***OFF*** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

OFF ARRÊT

BROIL GRIL + BAKE CUIRE

START TIME HEURE DE DÉPART

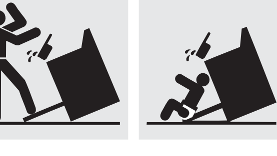
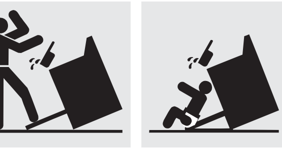
START DÉPART

How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the ***OFF*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ⊃ is in the display.
3. Touch and hold ***both*** the ***BROIL*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***
4. Tap the ***START TIME*** pad until ***12 shdn*** or ***no shdn*** appears in the display.
5. Choose ***12 shdn***, indicating that the oven will automatically turn off after 12 hours or ***no shdn***, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours.
6. Press ***START*** when the option that you want is in the display (***12 shdn*** or ***no shdn***).

NOTE: *If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.*

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

⚠ WARNING: *If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.*

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*

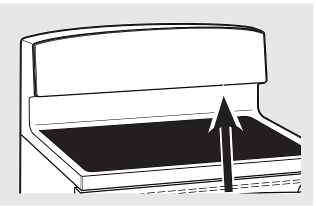
Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.




Oven Vent

The oven vent is located above the right rear surface unit.

This area could become hot during oven use.

It is normal for steam to come out of the vent.

The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.

Control Panel

If desired, the touch pads may be deactivated before cleaning.

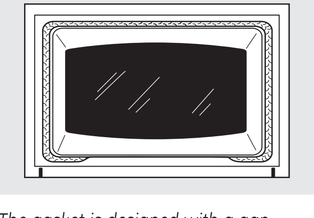
See the *Oven Lockout* information in the *Special features of your oven control* section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water. Do not use abrasives of any kind.

Reactivate the touch pads after cleaning.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

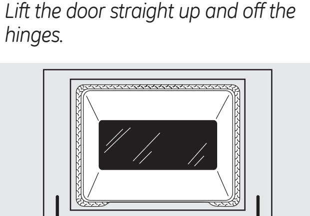
- *Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.*
- *The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled steel wool or plastic pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.*

To clean the outside of the door:

- *Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.*
- *If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.*
- *Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.*
- *Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.*



Lift the door straight up and off the hinges.





The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand on self-clean models.

The area outside the gasket and the front frame can be cleaned with a soap-filled steel-wool pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way, or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable for cleaning.

Do not lift the door by the handle. Make sure the oven is completely cool.

To remove the door, open it to the special stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

Do not place hands between the hinge and the oven door frame.

To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled, steel-wool pads may also be used.

Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.



Wire cover holder.

Oven Light Replacement

⚠ CAUTION: *Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.*

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

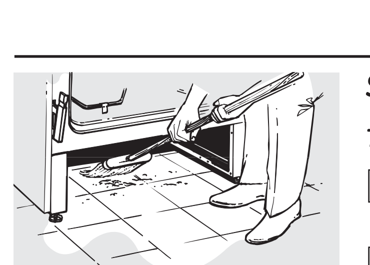
1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

   Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.



Clean under the range.

Storage Drawer Removal *(on some models)*

To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.

To replace the storage drawer:

1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides.
2. Lift the drawer if necessary to insert easily.
3. Let the front of the drawer down, then push in to close.

Care and cleaning of the range.

Removable Warming Drawer Pan *(on some models)*

> ***NOTE:*** *For models with an electric warming drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element is cool.*

NOTE: *Allow warming drawer to cool before removing pan.*

NOTE: *Wipe spills promptly after each use.*

- Never place, use or self-clean the warming drawer pan in the oven.
- Warming drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. Replace the pan in the warming drawer.

Oven Floor



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Do not clean the broil element. Any soil will burn off when the element is heated. Clean the oven floor with warm, soapy water.

On some models, the bake element is not exposed and is under the oven floor. If spillovers, residue or ash accumulate on the oven floor, wipe up before self-cleaning.

Oven Racks

Oven rack

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer or Mabe Parts Store nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Centre ***1.800.661.1616***

www.GEAppliances.ca

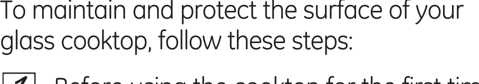
Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides, top of the control panel and the drawer front. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Cleaning the glass cooktop.

Normal Daily Use Cleaning





Clean your cooktop after each spill. Use Ceramic Cooktop Cleaner.

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: *It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.*

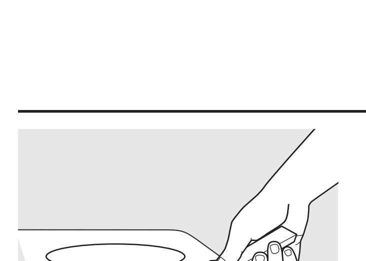
Burned-On Residue

Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

⚠ WARNING: *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Heavy, Burned-On Residue



The Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our dealers or through a Mabe Parts Store.

NOTE: *Do not use a dull or nicked blade.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Cleaning the glass cooktop.

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

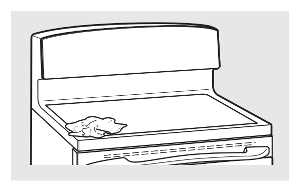
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

⚠ WARNING: *Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.*

Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.



Glass surface—potential for permanent damage.

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: *If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.*

To Order Parts

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, please call our toll-free number:

National Parts Centre **1.800.661.1616**
www.GEAppliances.ca

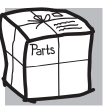
Ceramic Cooktop Cleaner . . *# WX10X300*

Ceramic Cooktop Scraper . *# WX10X302*

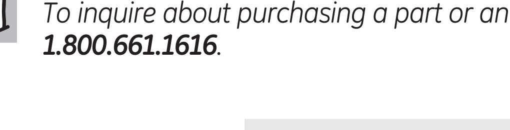
Kit . . . . *# WB64X5027*
(Kit includes cream and cooktop scraper)

Cleaning Pads for Ceramic Cooktops . . . . *# WX10X350*

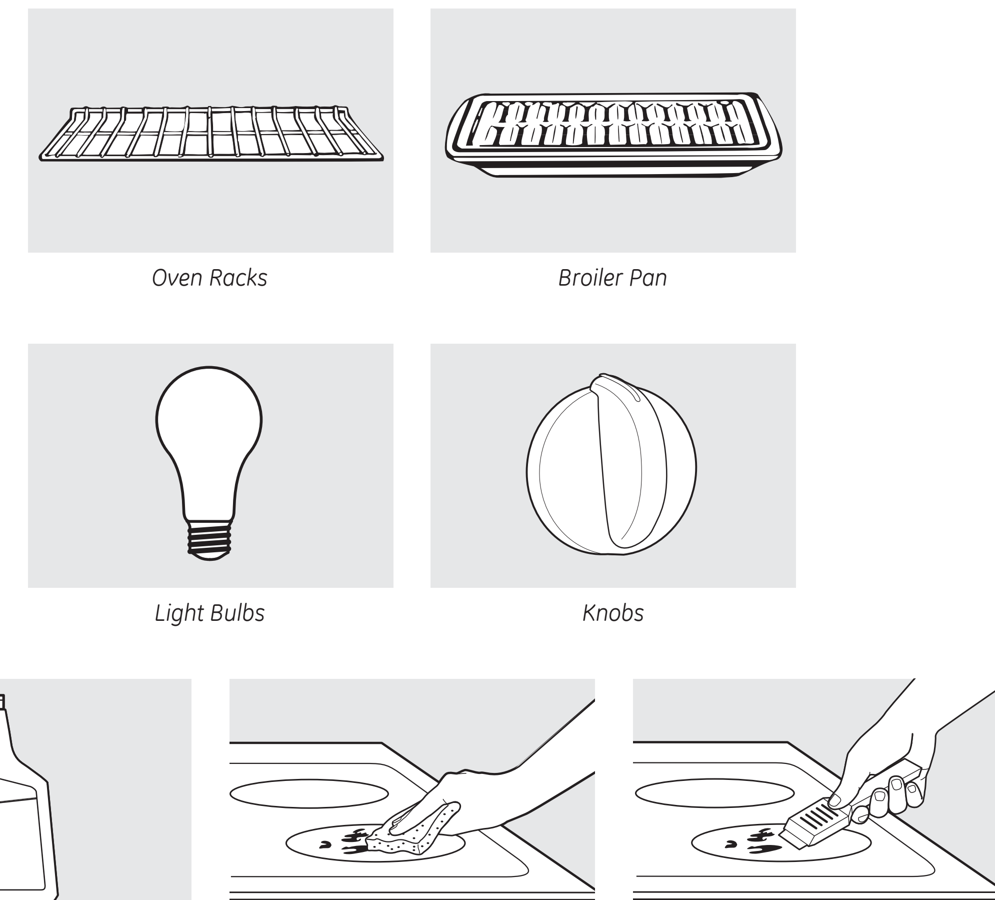
Accessories.



Looking For Something More?



*To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at **1.800.661.1616**.*



Oven Racks

Broiler Pan

Light Bulbs

Knobs

Cleaner

Cleaning Pads

Scraper

Before you call for service…

Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	**Improper cookware being used.**	• Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	• Cover pan with a lid until desired heat is obtained.
Surface units do not work or they do not work properly	**The self-clean cycle has been set.**	• During a self-clean cycle, the surface units will not work. Press the ***OFF*** pad to stop the self-clean cycle or wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units. See the *About the radiant surface units* section.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Surface indicator lights turn on, but surface units do not work	**The self-clean cycle has been set.**	During a self-clean cycle, the surface units will not work. Press the ***OFF*** pad to stop the self-clean cycle or wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units. See the *About the radiant surface units* section.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	**This is normal. The unit is still on and hot.**	
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	**Incorrect cleaning methods being used.** **Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.** **Cookware has been slid across the cooktop surface.**	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. • To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	**Food spillovers not cleaned before next use.**	• See the *Cleaning the glass cooktop* section.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	**Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.**	• See the *Glass surface—potential for permanent damage* section in the *Cleaning the glass cooktop* section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	**Hot sugar mixture spilled on the cooktop.**	• Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	**Improper cookware being used.**	• Use only flat cookware to minimize cycling.
Oven light does not work	**Light bulb is loose.**	• Tighten or replace the bulb.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section.
Oven will not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
	Oven too hot.	• Allow the oven to cool to below locking temperature.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the *Using the oven* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the *Using the oven* section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section.
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.**	• Make sure you touch the ***BROIL*** pad.
	Improper rack position being used.	• See the *Broiling Guide.*
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling Guide*.
Storage drawer is crooked	**Rear drawer support is on top of the guide rail.**	• Reposition the drawer. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section. • Check to make sure drawer is properly seated if removed.
Storage drawer won't close	**Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.**	• Reposition the drawer and power cord. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section.
	Rear drawer support is on top of the guide rail.	• Reposition the drawer. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section.

Before you call for service...

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Clock and timer do not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the clock and timer* section.
Oven will not self-clean	**The oven temperature is too high to set a self-clean operation.**	• Allow the range to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven. (on some models)	• Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	• This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	**Excessive soil.**	• Touch the ***OFF*** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the ***LOCKED*** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the cleancycle.
Oven door will not open after a clean cycle	**Oven too hot.**	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls not properly set.**	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCK DOOR" flashes in the display	**The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.**	• Close the oven door.
"LOCKED" light is on when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	• Touch the ***OFF*** pad. Allow the oven to cool.
"F—and a number in the display	**You have a function error code.**	• Touch the ***OFF*** pad. Try reactivating the controls.
	If the function code repeats.	• Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Loc On appears in the oven display	**The oven controls have been locked.**	• See the *Oven lockout* section to unlock.
Control signals after entering cooking time or start time	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	• Touch the ***BAKE*** pad and desired temperature or the ***CLEAN*** pad and desired clean time.

Problem	Possible Causes	What To Do
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	• See the *Special features of your oven control* section.
Display flashes	**Power failure.**	• Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not touched properly.**	• The ***BROIL*** and ***BAKE*** pads must be touched at the same time and held ***for 3 seconds***.
"Probe" appears in the display (on some models)	**This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.**	• Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge.**	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the ***OFF*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	**When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.**	• This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.
Fan noise	**A convection fan may automatically turn on and off.**	• This is normal. To maximize cooking evenness, the fan is designed to operate in both directions, with a pause in between.
Oven racks are difficult to slide	**The racks were cleaned in a self-clean cycle.**	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
No power supply from convenience outlet on top of backguard (on some models)	**Small appliance plug is not completely inserted in the convenience outlet.**	• Make sure the small appliance plug is properly inserted.
	The backguard is too hot and the convenience outlet breaker has tripped.	• Allow the range to cool, then reset the circuit breaker by pressing the switch located near the convenience outlet.
Warming drawer will not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	• See the *Electric warming drawer* section.
Excessive condensation in the drawer	**Liquid in drawer.**	• Remove liquid.
	Uncovered foods.	• Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	• Reduce temperature setting.
Food dries out in the warming drawer	**Moisture escaping.**	• Cover food with lid or aluminum foil.
	Drawer not fully closed.	• Push drawer in until latch engages.

Notes.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)

For Canadian
Customers

Pour les
Consommateurs
Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: / POSTER À : **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M ☐ MRS. / MME. ☐ MISS / MLLE. ☐ MS. | FIRST NAME / PRÉNOM | LAST NAME / NOM

STREET NO / N° RUE | STREET NAME / RUE | APT. NO / APP. / RR#

CITY / VILLE | PROVINCE | POSTAL CODE / POSTAL

AREA CODE / IND. RÉG. | TELEPHONE | E-MAIL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?
YES / OUI ☐
NO / NON ☐
IF YES / SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

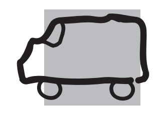
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE ☐ ENGLISH
CORRESPONDANCE ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centres, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, visit us at www.geappliances.ca, or call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	*Mabe Will Replace:*
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** we will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially.**
- **Damage to the glass cooktop (if included) caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.**
- **Damage to the glass cooktop (if included) caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

Warrantor: Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

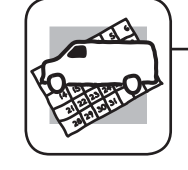
Consumer Support.



GE Appliances Website

www.GEAppliances.ca

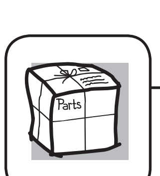
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



Schedule Service

www.GEAppliances.ca

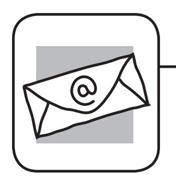
Expert GE repair service is only one step away from your door. Call 1.800.561.3344, 24 hours a day, 7 days a week.



Parts and Accessories

www.GEAppliances.ca

To inquire about purchasing a part or an accessory for your appliance, call our National Parts Centre at 1.800.661.1616.

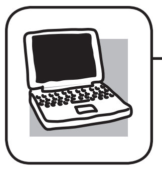


Contact Us

www.GEAppliances.ca

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, New Brunswick
E1C 9M3

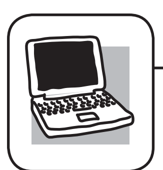


Register Your Appliance

www.GEAppliances.ca

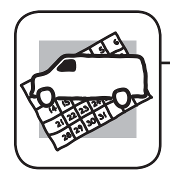
Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Service à la clientèle.



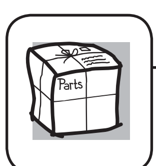
Site Internet GE — www.electromenagersge.ca

Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures par jour, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation.



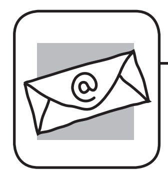
Prise de rendez-vous — www.electromenagersge.ca

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1.800.561.3344, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires — www.electromenagersge.ca

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1.800.661.1616.



Pour nous contacter — www.electromenagersge.ca

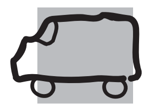
Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrement des appareils — www.electromenagersge.ca

Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne—n'importe quand! L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détacher le formulaire qu'on trouve dans le Manuel de l'utilisateur.

Cuisinière électrique—Garantie.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs MABE autorisés. Pour obtenir du service en ligne, veuillez nous visiter au site www.electromenagersge.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agraphez votre reçu ici. Vous devez fournir la preuve de l'achat original pour obtenir des services en vertu de la garantie.

Pendant une période de :	*Mabe remplacera :*
Un an *à compter de la date d'achat d'origine*	Toute pièce du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée d'un an,*** nous fournirons également ***sans frais*** la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.**
- **Installation, livraison ou entretien inadéquats.**
- **Défaillance ou dommage du produit s'il est maltraité, mal utilisé, modifié, utilisé à d'autres fins que l'usage prévu, ou utilisé commercialement.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre (si compris) provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre (si compris) causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel d'utilisation.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.**
- **Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.**
- **Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.**
- **Dommages survenus après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté au Canada pour utilisation domestique dans Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario

Problème	Causes possibles	Solution
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	**Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et les maintenir enfoncées ***pendant 3 secondes***.
Probe (Sonde) apparaît à l'afficheur (sur certains modèles)	**Ce message est affiché pour vous rappeler d'entrer une température après avoir branché la sonde.**	• Entrez une température.
Panne de courant, l'horloge clignote	**Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.**	• Reprogrammez l'horloge. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***OFF (ARRÊT)***, en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
Vapeur s'échappant de l'évent	**Lorsque vous utilisez la convection, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent. Quand le nombre de grilles ou le volume d'aliments en cours de cuisson augmente, la quantité de vapeur visible augmente.**	• Ceci est normal.
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	**Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.**	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.**	• Cette odeur est temporaire.
Bruit de ventilateur	**Il se peut qu'un ventilateur de convection s'arrête et se mette en marche automatiquement.**	• Ceci est normal. Pour maximiser l'uniformité de la cuisson, le ventilateur est conçu pour opérer dans les deux directions, avec une pause entre les deux.
Les grilles du four sont difficiles à faire glisser	**Les grilles ont été nettoyées par autonettoyage.**	• Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et essuyez les côtés des grilles avec le papier essuie-tout. N'utilisez pas Pam® ni aucun autre aérosol lubrifiant.
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	**La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électoménager dans la prise de courant.
	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	• Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.
Le tiroir garde-chaud ne fonctionne pas	**Un fusible a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Commandes incorrectement réglées.	• Voyez la section *Tiroir garde-chaud électrique*.
Condensation excessive dans le tiroir	**Liquide dans le tiroir.**	• Enlevez le liquide.
	Aliments non couverts.	• Recouvrez l'aliment d'un couvercle ou de papier aluminium.
	Réglage de température trop élevé.	• Réduisez le réglage de température.
La nourriture dessèche dans le tiroir garde-chaud	**De l'humidité s'échappe.**	• Recouvrez l'aliment d'un couvercle ou de papier aluminium.
	Tiroir non complètement fermé.	• Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Avant d'appeler le réparateur…

Problème	Causes possibles	Solution
L'autonettoyage du four ne marche pas	**La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.**	• Laissez la cuisinère refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	La sonde de température est insérée dans la prise du four. (sur certains modèles)	• Retirez la sonde de température du four.
Crépitement ou craquement	**C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.**	• Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Saleté excessive.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	**Four trop chaud.**	• Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
	Le four était très sale.	• Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.
Le mot « LOCKED » clignote à l'afficheur	**L'autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.**	• Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED est allumé quand vous voulez faire cuire quelque chose	**La porte du four est verrouillée parce que la température intérieure du four n'est pas retombée en dessous de la température de verrouillage.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète.	• Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente.
Loc On (Verrouillé) apparaît à l'afficheur du four	**Les commandes du four ont été verrouillées.**	• Voyez la section *Verrouillage du four*, pour déverrouiller.
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou une heure de mise en marche	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.**	• Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et la température souhaitée ou la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)*** et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur est effacé	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	L'horloge est effacée.	• Voyez la section *Caractéristiques spéciales des commandes du four.*

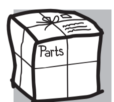
Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Température du four trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four a besoin d'être réglé.**	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Le four ne marche pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimention.**	• Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Four trop chaud.	• Laissez votre four refroidir jusqu'à une température inférieure à la température de verrouillage.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Veillez à appuyer sur la touche ***BROIL (GRIL)***.
	Position de grille incorrecte.	• Voyez le *Guide de cuisson au gril.*
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	• Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le *Guide de cuisson au gril*.
Le tiroir de rangement est de travers	**Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.**	• Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions *Dépose du tiroir de rangement* à la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière*. • Vérifiez que le tiroir est inséré correctement s'il a été enlevé.
Le tiroir de rangement ne ferme pas	**Le cordon électrique bloque peut-être le tiroir en bas et à l'arrière de la cuisinière.**	• Repositionnez le tiroir et le cordon électrique. Voyez les instructions *Dépose du tiroir de rangement* à la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière*.
	Le support arrière du tiroir est au-dessus du rail de guidage.	• Repositionnez le tiroir. Voyez les instructions *Dépose du tiroir de rangement* à la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière*.
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.**	• Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie*.

Avant d'appeler le réparateur…

Conseils de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solution
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.
	Dans certaines régions, la tension peut être basse.	• Mettez un couvercle sur le récipient jusquà ce que vous obteniez la température souhaitée.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	**Le cycle d'autonettoyage fonctionne.**	• Pendant l'autonettoyage, les éléments de surface ne fonctionnent pas. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** (effacement/arrêt) pour arrêter le cycle d'autonettoyage ou attendez que ce cycle se termine pour mettre en marche les éléments de surface. Consultez la section *À propos des éléments de surface*.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Les lumières d'indicateur de surface s'allument, mais les éléments de surface ne fonctionnent pas	**Le cycle d'autonettoyage fonctionne.**	Pendant l'autonettoyage, les éléments de surface ne fonctionnent pas. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** (effacement/arrêt) pour arrêter le cycle d'autonettoyage ou attendez que ce cycle se termine pour mettre en marche les éléments de surface. Consultez la section *À propos des éléments de surface*.
L'élément de surface arrête de briller quand la température est à un réglage plus bas	**Ceci est normal. L'élément est encore en marche et chaud.**	
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	**Mauvaises méthodes de nettoyage.** **Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.** **Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.**	• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages. • Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	**Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.**	• Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	• Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Voyez *Surface en verre—possibilités de dommages permanents* à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	**Mélange s ucré chaud renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.
L'ampoule du four ne marche pas	**L'ampoule est desserrée.**	• Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.



Vous cherchez autre chose?

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au ***1.800.661.1616****.*

Grilles du four

Lèchefrite

Ampoules électriques

Boutons

Nettoyant

Tampons de nettoyage

Grattoir

Nettoyage de la surface de cuisson en verre.

Marques métalliques et rayures

1. Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.

   Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

2. Si vous laissez bouillir des récipients recouverts d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

   Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décloration pourrait devenir permanente.

⚠AVERTISSEMENT : *Vérifiez soigneusement que la surface de vos récipients n'est pas rugueuse; ceux-ci pourraient rayer votre surface de cuisson.*

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la surface de cuisson entourant les bords du verre, placez sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyants non abrasifs.



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Dommages causés par des renversements contenant du sucre ou par du plastique fondu

1. Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.
2. Portez un gant isolant et :

   a. Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.

   b. Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.
3. Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

REMARQUE : *Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.*

Pour commander des pièces

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil électroménager, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national des pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersge.ca

Nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . . *nº WX10X300*

Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . . *nº WX10X302*

Nécessaire . . . . *nº WB64X5027*
(Nécessaire comprenant la crème nettoyante et le grattoir)

Tampons de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . . *nº WX10X350*



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

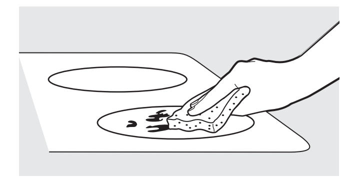
Nettoyage après un usage quotidien normal

Utilisez ***SEULEMENT*** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.
3. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
5. Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : *Il est très important de NE PAS faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement.*

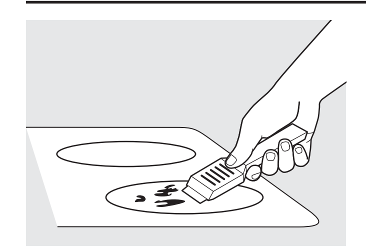


Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

⚠AVERTISSEMENT : *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
5. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.



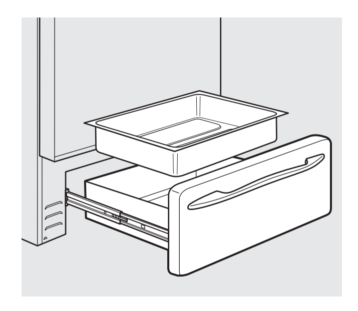
Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Mabe.

REMARQUE : *N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.*

Résidus brûlés importants

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
4. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



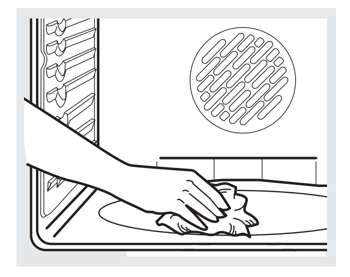
Bac de tiroir garde-chaud amovible *(sur certains modèles)*

***REMARQUE :** Pour les modèles avec un tiroir électrique garde-chaud, débranchez la cuisinière au niveau du tableau de distribution en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur, avant de faire tout réglage, nettoyage ou entretien. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir est froid.*

***REMARQUE :** Laissez le tiroir garde-chaud refroidir avant d'enlever le bac.*

***REMARQUE :** Enlevez rapidement les produits renversés après chaque emploi.*

- Ne placez jamais, ni utilisez ou passez à l'autonettoyage le bac du tiroir garde-chaud dans le four.
- Le tiroir garde-chaud comporte un bac amovible, facilitant le nettoyage. Nettoyez-le avec de l'eau savonneuse très chaude et une éponge ou un torchon. Séchez-le avec un linge propre. Remettez le bac dans le tiroir.

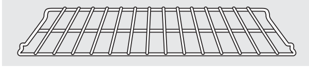


Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Sole du four

Ne nettoyez pas l'élément de gril. Toutes les salissures seront brûlées et disparaîtront lorsque l'élément sera chauffé. Nettoyez la sole du four à l'eau savonneuse chaude.

Sur certains modèles, l'élément de cuisson n'est pas visible et se trouve sous la sole du four. Si des renversements, des résidus ou de la cendre s'accumulent sur la sole, essuyez-les avant l'autonettoyage.



Grille du four

Grilles du four

Toutes les grilles du four se nettoient à la main avec un nettoyeur abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et asséchez avec un chiffon propre. Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage, mais elles perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser. Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d'huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le four.

Surfaces en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

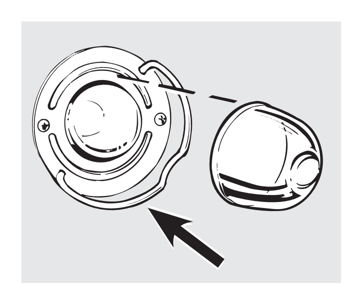
Centre national de pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersge.ca

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés, le haut du tableau de commande et la façade du tiroir. Nettoyez-les à l'eau et au savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de produits commerciaux de nettoyage de fours ou de poudres à récurer, tampons en laine d'acier ou produits abrasifs agressifs sur les surfaces peintes.



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION : *Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.*

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

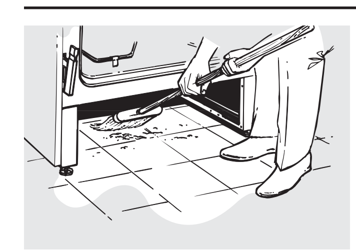
1. Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection.

   N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

1. Mettez-la dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers l'avant, jusqu'au centre de la protection, jusqu'à ce qu'elle se mette en place d'un coup sec.
2. Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.



Nettoyez sous le fourneau.

Enlever le tiroir d'entreposage *(sur certains modèles)*

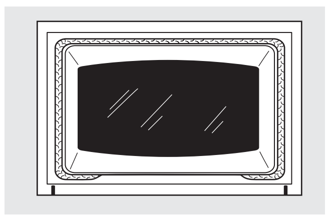
Pour enlever le tiroir d'entreposage :

1. Tirez complètement le tiroir.
2. Inclinez le devant du tiroir, et enlevez-le.

Pour remplacer le tiroir d'entreposage :

1. Insérez les rainures qui sont derrière le tiroir au-delà des stops sur les rainures du four.
2. Soulevez le tiroir si nécessaire, pour facilement l'insérer.
3. Laissez le devant du tiroir vers le bas, et poussez-le ensuite pour le fermer.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Le joint est discontinu en bas pour permettre une circulation adéquate de l'air.

Ne frottez pas le joint de la porte et ne le nettoyez pas—il a une très faible résistance aux abrasifs.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il n'assure pas une bonne étanchéité, faites-le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

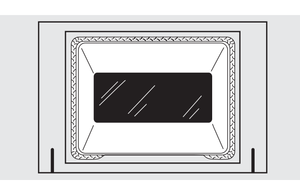
- *La zone se trouvant à l'intérieur du joint est nettoyée pendant le cycle d'autonettoyage; vous n'avez donc pas à le faire vous-même.*
- *La zone située à l'extérieur du joint et du revêtement de la porte peut être nettoyée avec un tampon de laine d'acier savonneux ou un tampon en plastique, de l'eau chaude et un détergent. Rincez abondamment avec une solution de vinaigre et d'eau.*

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- *Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer complètement le haut, les côtés et le devant de la porte. Rincez abondamment. Vous pouvez aussi utiliser un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer le verre de l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler à l'intérieur de l'évent.*
- *Si une tâche sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit abrasif doux et une éponge à récurer pour obtenir les meilleurs résultats.*
- *Les éclaboussures de marinades, de jus de fruit, de sauce tomate et de jus d'arrosage des viandes contiennent des acides qui peuvent être à l'origine de décolorations, et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.*
- *N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours, de poudres à récurer ou de produits très abrasifs sur l'extérieur de la porte.*



Soulevez la porte verticalement et hors de ses gonds.



Le joint est conçu avec une ouverture dans le bas pour permettre une bonne circulation d'air.

Parce que l'espace à l'intérieur du joint est nettoyé durant le cycle d'auto-nettoyage, vous n'avez pas besoin de le nettoyer à la main.

La zone à l'extérieure du joint et dans la doublure de la porte peut être nettoyée avec une laine d'acier remplie de savon ou un tampon de plastique, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution d'eau et de vinaigre.

Ne pas frotter ou nettoyer le joint de la porte ; ce dernier a une très faible résistance à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, de n'importe quelle façon, ou s'il s'est déplacé sur la porte, vous devriez le changer.

Porte de four amovible

La porte du four est démontable pour le nettoyage.

Ne pas soulever la porte par la poignée. Assurez-vous que le four soit complètement froid.

Pour enlever la porte, ouvrez-là jusqu'à la position d'arrêt spécial. Agrippez-là ensuite fermement sur les deux côtés, et soulevez-là verticalement et hors de ses gonds.

Ne pas placez vos mains entre les gonds et la charpente de la porte du four.

Pour replacer la porte, assurez-vous que les gonds sont dans la position d'arrêt spécial. Positionnez les fentes dans le bas de la porte, directement par-dessus les gonds, et baissez-les dessus.

Pour nettoyez l'intérieur de la porte :

- Vérifiez qu'il n'y a pas trop d'eau qui s'insère dans les trous ou fentes de la porte.
- Du savon et de l'eau sont habituellement suffisant. Des éclaboussures ou des débordements importants pourraient nécessiter un nettoyant abrasif doux. Des tampons remplis de savon ou une laine d'acier peuvent aussi être utilisé.

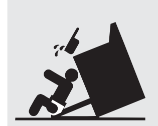
Ne pas laisser des débordements de nourriture ayant un haut taux de sucre ou d'acide (tel que du lait, des tomates, du sauerkraut, des jus de fruits ou de la garniture de tarte) sur la surface. Ils pourraient causer une tâche matte, même après le nettoyage.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Utilisez du savon et de l'eau pour complètement nettoyer le dessus, les côtés et le dessus de la porte du four. Bien rincer. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant à fenêtre pour nettoyer la fenêtre sur le côté extérieur de la porte. Ne pas laisser des gouttelettes d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- Des déversements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomates ou de jus pour la viande contenant des acides pourraient causer une décoloration et devrait immédiatement essuyés. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincer.
- Ne pas utiliser des nettoyants pour le four, des nettoyants en poudre et des abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.

AVERTISSEMENT : *Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.*

Comment retirer la pellicule d'expédition protectrice et le ruban d'emballage

Agrippez délicatement un coin de la pellicule d'expédition protectrice avec les doigts et retirez délicatement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'articles tranchants pour retirer la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y ait aucun dommage au fini du produit, le moyen le plus sûr de retirer l'adhésif du ruban d'emballage sur les nouveaux appareils est une application d'un détergent liquide de lave-vaisselle. Appliquez-le avec un chiffon doux et laissez tremper.

REMARQUE : *l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut pas être retiré s'il est cuit sur la surface.*

Boutons de commande

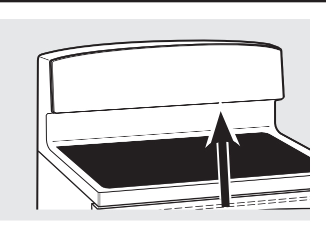
Les boutons de commande se retirent pour faciliter leur nettoyage.

Assurez-vous que les boutons soient en position ***OFF (ARRÊT)*** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons soit sec avant de les replacer.

Replacez les boutons en position ***OFF (ARRÊT)*** pour vous assurer qu'ils soient bien placés.

Évent du four



L'évent du four est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit.

Cette zone pourrait devenir chaude pendant l'utilisation du four.

Il est normal que de la vapeur s'échappe de l'évent.

L'évent est important pour que l'air puisse circuler correctement. Ne le bloquez jamais.

Tableau de commande

Si vous le souhaitez, les touches de commande peuvent être désactivées avant le nettoyage.

Voyez les renseignements sur la fonction *Verrouillage du four* à la section *Caractéristiques spéciales des commandes de votre four,* dans le présent manuel.

Nettoyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

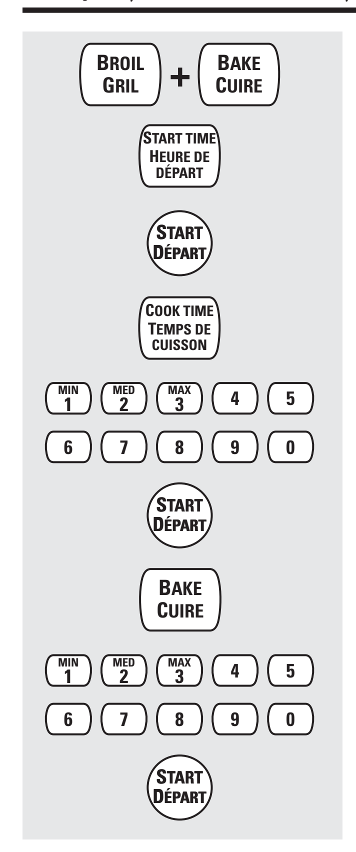
Vous pouvez aussi utiliser un produit de nettoyage pour vitres.

Enlevez la saleté la plus importante avec de l'eau savonneuse chaude. N'utilisez aucun nettoyant abrasif.

Réactivez les touches de commande après le nettoyage.

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)



Lorsque l'afficheur indique …, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃⊂, le four est en mode de cuisson/ rôtissage.

Comment régler la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique pour la cuisson/le rôtissage minutés

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

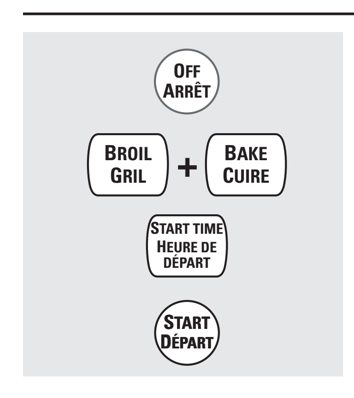
1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

   REMARQUE : *Si bake (cuire) ou broil (grill) apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé simultanément sur les touches* ***BROIL (GRIL)*** *et* ***BAKE (CUIRE)****. Appuyez sur la touche* ***OFF (ARRÊT)*** *et recommencez.*

2. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)*** et ⊃ s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.
5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.
6. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.
7. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Aucun signal sonore n'est émis.
8. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée. Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.
9. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.
10. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***, entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de ⊃⊂ à ⊃ et ***0:00*** apparaît, indiquant que le four est ***OFF (ARRÊT)***, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



Comment sortir de la caractéristique sabbat

1. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.
2. Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.
3. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
4. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** jusqu'à ce que ***12 shdn (arrêt 12 h)*** ou ***no shdn (pas d'arrêt)*** apparaisse à l'afficheur.
5. Sélectionnez ***12 shdn***, pour indiquer que le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures, ou ***no shdn***, indiquant que le four ne s'arrêtera pas automatiquement après 12 heures.
6. Appuyez sur ***START (DÉPART)*** quand l'option souhaitée est affichée ***(12 shdn*** ou ***no shdn)***.

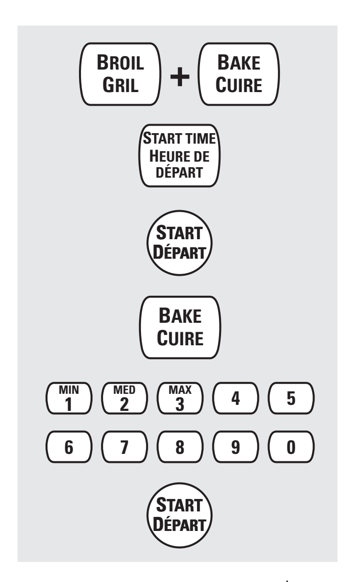
REMARQUE : *S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.*

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)

La caractéristique sabbat peut seulement être utilisée pour la cuisson courante et le rôtissage. Elle ne peut pas être utilisée pour la cuisson à convection, la cuisson au gril, la cuisson différée ou l'autonettoyage.

REMARQUE : *La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) quand la porte est ouverte, et elle s'éteint quand la porte est fermée. L'ampoule peut être retirée. Voyez la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles munis d'un interrupteur sur le tableau de commande, la lampe du four peut-être allumée et laissée allumée.*



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃⊂, le four est en mode de cuisson/ rôtissage.

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

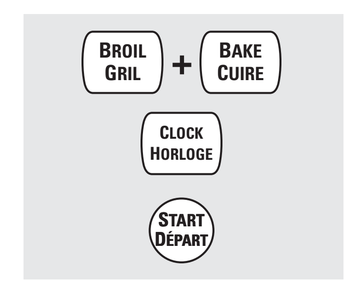
   REMARQUE : *Si bake (cuire) ou broil (grill) apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé simultanément sur les touches* ***BROIL (GRIL)*** *et* ***BAKE (CUIRE)****. Appuyez sur la touche* ***OFF (ARRÊT)*** *et recommencez.*

2. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)*** et ⊃ s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Aucun signal sonore n'est émis.
5. À l'aide des touches numériques, entrez la température souhaitée entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.
6. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.
7. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 4.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***, entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

REMARQUE : *Les touches* ***OFF (ARRÊT)*** *et* ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** *sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.*

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.



12 heures, 24 heures ou effacement de l'heure

Votre tableau de commande est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

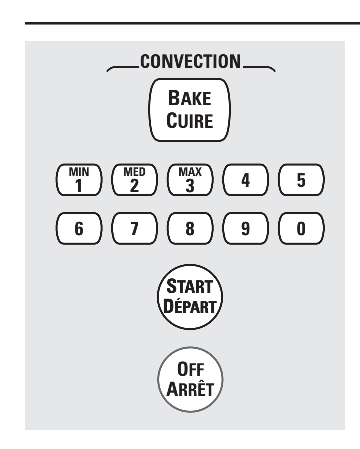
Si vous le préférez, vous pouvez utiliser une horloge de 24 heures ou effacer l'affichage de l'horloge. Suivez les étapes ci-dessous.

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez une fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***. L'afficheur indique ***12 hr.*** Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

Appuyez de nouveau sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour changer à une horloge de 24 heures. L'afficheur indique ***24 hr.*** Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

Appuyez de nouveau sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour effacer l'affichage de l'horloge. L'afficheur indique ***OFF (DÉSACTIVÉ)***. Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

REMARQUE : *Si l'heure est effacée, vous ne pourrez pas utiliser* ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.



Utilisation de la conversion de convection

En utilisant la conversion de convection, vous pouvez automatiquement convertir la température du four d'une température de cuisson traditionnelle à une température de cuisson à convection.

Pour convertir la température du four à une température pour convection, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez et tenez appuyée la touche ***CONVECTION COOK (CUIRE À CONVECTION)*** pendant 4 ou 5 secondes.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température recommandée dans la recette.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

   L'écran indique la température convertie (réduite). Par exemple, si vous avez inscrit une température de recette de 177°C (350°F), l'écran indique ***163°C (325°F)*** quand la conversion a eu lieu.
4. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** quand la cuisson est terminée.

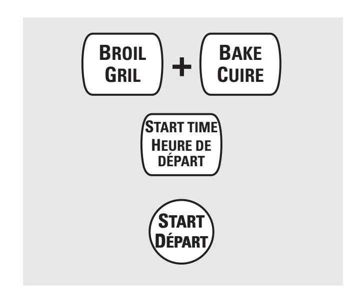
REMARQUE : Vous devez régler la conversion chaque fois que vous voulez l'utiliser. Elle ne reste pas en mémoire. La conversion n'est utilisée que pour la cuisson à convection.

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaiterez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

*Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **START** (**DÉPART**). Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant, à l'exception de la fonction sabbat, qui devra être reprogrammée.*

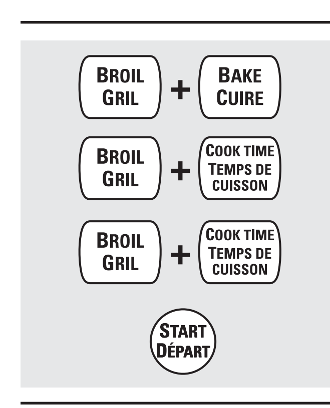


Arrêt automatique après 12 heures

Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

Si vous voulez ***ARRÊTER*** cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

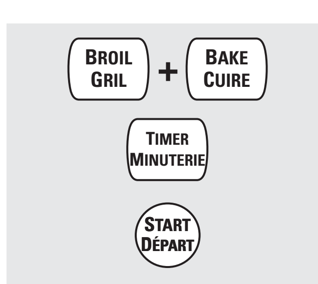
1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** jusqu'à ce que le message ***« no shdn » (pas d'arrêt)*** apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)*** pour désactiver l'arrêt automatique et laissez cette commande réglée dans ce mode de caractéristiques spéciales.



Températures en degrés Fahrenheit ou Celsius

Le tableau de commande de votre four est réglé pour utiliser les températures en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez changer ce réglage si vous voulez utiliser les degrés Celsius.

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur les touches ***BROIL (GRIL)***. et ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***. L'afficheur indique ***F*** (Fahrenheit).
3. Appuyez de nouveau sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***. L'afficheur indique ***C*** (Celsius).
4. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

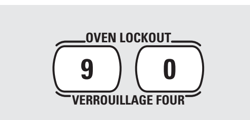


Signaux sonores à la fin d'un cycle minuté

*À la fin d'un cycle minuté, 3 bips courts sont émis, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **OFF (ARRÊT)**. Vous pouvez annuler ce signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.*

Pour annuler le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes :

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***. Cet afficheur indique ***CON BEEP (BIP CONTINU)***. Appuyez de nouveau sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***. L'afficheur indique ***BEEP.*** (Cette opération annule le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.)
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.



Verrouillage du four

Votre contrôle vous permet de verrouiller les touches de manière à ne pas les activer quand vous appuyez dessus.

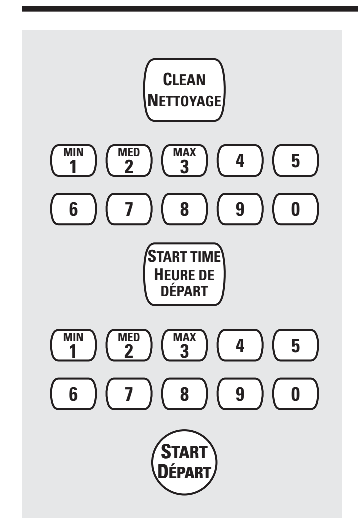
Pour utiliser cette caractéristique :

1. Appuyez en même temps sur les touches ***9*** et ***0*** pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le contrôle fasse deux bips. L'écran indique ***LOC*** continuellement et l'heure, s'il continue à afficher.

REMARQUE : *Toutes les fonctions de cuisson et de minuterie sont annulées quand vous verrouillez le contrôle.*

2. Pour déverrouiller le contrôle, appuyez en même temps sur les touches ***9*** et ***0*** pendant 5 seconde, jusqu'à ce que le contrôle fasse deux bips et ***LOC*** disparaisse de l'écran.

Utilisation du four autonettoyant.



Comment différer le début de l'autonettoyage

1. Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.
2. À l'aide des touches numériques, inscrivez la durée de nettoyage choisie, si vous avez besoin d'une durée différente de 4 heures, 20 minutes.

Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 3 heures à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.

3. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.
4. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage commence.
5. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique l'heure de la mise en marche du nettoyage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de verrouillage, et que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne.

Une fois le voyant ***LOCKED*** éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.

S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.

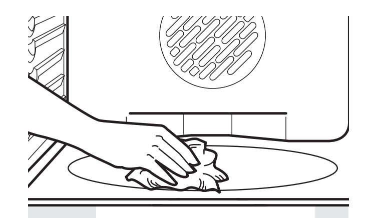
Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.

- *Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.*
- *Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.*
- *Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.*

Utilisation du four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes correctement réglées pour que le cycle fonctionne correctement.



Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre, ou d'utiliser une hotte de ventilation pendant le premier cycle d'autonettoyage.

Retirez une lèchefrite et une grille, tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four.

REMARQUE : Si votre four est équipé de grilles porcelanisées de couleur grise, vous pouvez les laisser dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.

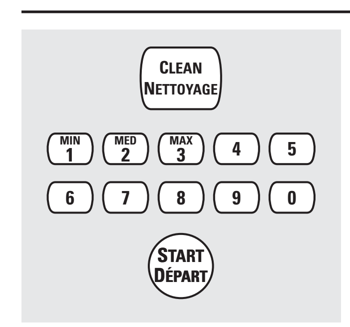
La saleté se trouvant sur l'armature frontale de la cuisinière et autour de la partie extérieure du joint de la porte devra être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones à l'eau chaude et avec des tampons de laine d'acier savonneux ou des produits nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez-les soigneusement à l'eau claire et séchez-les.

Ne nettoyez pas le joint. Il est fait en fibre de verre qui ne résiste pas aux produits abrasifs. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou qu'il s'effiloche, remplacez-le.

Essuyez tous les renversements importants sur la sole du four.

Assurez-vous que la protection de l'ampoule électrique du four est bien en place et que la lampe du four est éteinte.

IMPORTANT : *Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs venant du four de toutes les cuisinières lors du cycle d'autonettoyage; elles peuvent affecter leur santé. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une autre pièce bien aérée.*



Comment régler le four pour l'autonettoyage

⚠AVERTISSEMENT :

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

1. Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.
2. À l'aide des touches numériques, inscrivez la durée de nettoyage choisie, si vous avez besoin d'une durée différente de 4 heures, 20 minutes.

Le cycle de nettoyage dure normalement 4 heures, 30 minutes. Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 3 heures à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.

3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique la durée de nettoyage restante. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de verrouillage, et que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne.

Une fois le voyant ***LOCKED*** éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

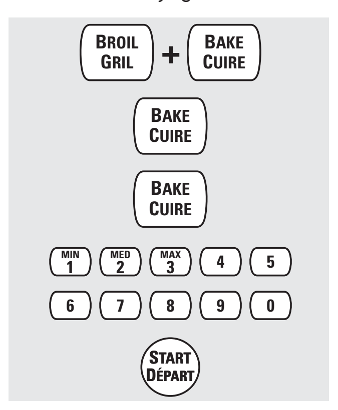
- Le mot ***« LOCK DOOR »*** clignote si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Quand le voyant ***LOCKED*** s'éteint, indiquant que le four a refroidi jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage, vous pouvez de nouveau ouvrir la porte.

Réglage du thermostat du four— Faites-le vous-même!

Vous découvrirez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de celui qu'il a remplacé. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous trouvez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les supermarchés pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent accuser une différence allant de 6 à 11 degrés Celsius (20 à 40 degrés Fahrenheit).

***REMARQUE :** Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson courante et de rôtissage; il n'affectera pas les températures du gril ou de l'autonettoyage. La mémoire conserve ce réglage après une panne de courant.*



Pour régler le thermostat

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

2. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Un nombre à deux chiffres s'affiche.

   Appuyez de nouveau sur ***BAKE (CUIRE)*** pour alterner entre une augmentation et une diminution de la température du four.

3. La température du four peut être réglée pour être de 19 ºC (35 ºF) de plus ou de moins. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre où vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 12 ºC (15 ºF), appuyez sur ***1*** puis ***5***.

4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche ***START (DÉPART)*** pour revenir à l'affichage de l'heure. Utilisez votre four de la façon habituelle.

Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

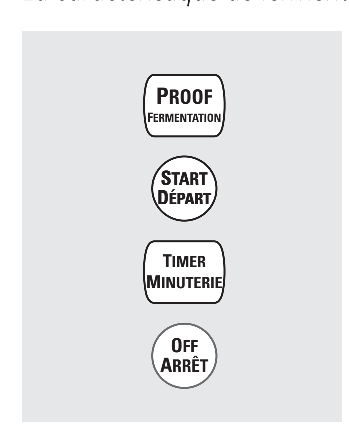
La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse.

La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à tartiner à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à tartiner à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Utilisation des caractéristiques de fermentation.

La caractéristique de fermentation fournit un environnement tiède, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.



Comment régler le four pour la fermentation (sur certains modèles)

1. Mettez la pâte couverte dans un plat et dans le four sur la grille B ou C.

***REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un chiffon ou d'un film plastique graissé (vous devrez peut-être fixer le film plastique sous le plat pour que le ventilateur du four ne le fasse pas s'envoler).*

2. Appuyez sur la touche ***PROOF (FERMENTATION)***, puis sur la touche ***START (DÉPART)***.

L'afficheur indique ***PrF*** (fermentation).

La lampe intérieure du four s'allume et reste allumée pendant la fermentation.

La caractéristique de fermentation fournit automatiquement la meilleure température pour le processus et donc, ne demande pas de réglage.

3. Programmez ***TIMER (MINUTERIE)*** à la durée de fermentation minimum.

4. Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

- *Pour ne pas faire baisser la température du four et augmenter la durée de fermentation, évitez d'ouvrir la porte du four si ce n'est pas nécessaire.*
- *Vérifiez les pâtes à pain tôt pour éviter une trop grande fermentation.*

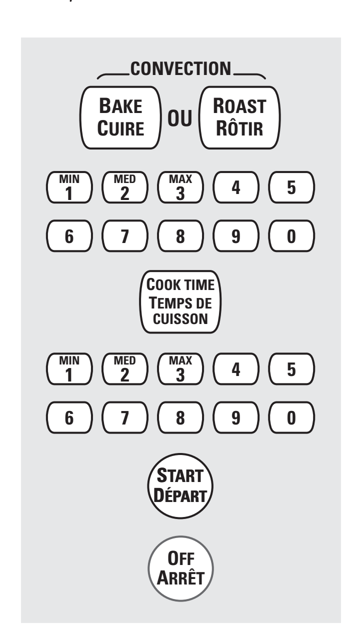
REMARQUE :

- *N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud. La température de fermentation du four n'est pas suffisante pour garder les aliments à des températures ne présentant aucun danger. Utilisez la caractéristique **WARM (RÉCHAUD)** pour maintenir les aliments au chaud.*
- *La fermentation ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 52 °C (125 °F). Le mot « HOT » (CHAUD) apparaît à l'afficheur.*

Utilisation de la minuterie pour la cuisson à convection.

Vous entendez un ventilateur quand vous cuisez à convection. Le ventilateur s'arrête quand vous ouvrez la porte, mais le four continue à chauffer.

***REMARQUE :** Les aliments qui pourrissent facilement, comme le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc, ne doivent pas rester plus d'une heure à température ambiante avant ou après leur cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte parce que la chaleur de l'ampoule active la croissance des bactéries dangereuses.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et cuit pendant la durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)*** ou ***CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

***REMARQUE :** Si votre recette nécessite un préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée du temps de cuisson.*

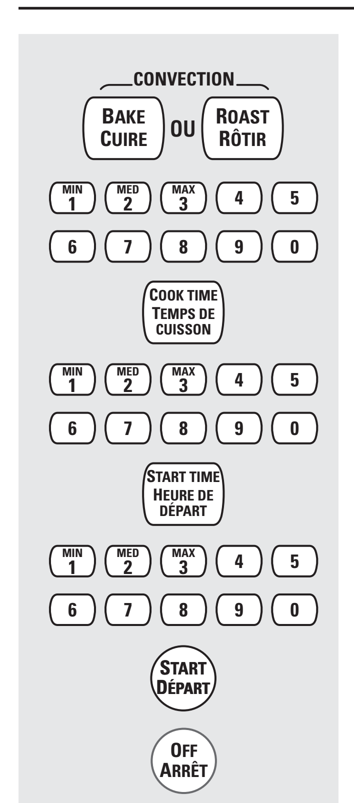
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée choisie de temps de cuisson. Le temps minimum de cuisson que vous pouvez régler est de 1 minute.

La température de four que vous avez réglée et le temps de cuisson que vous avez choisi apparaissent sur l'écran.

5. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

L'écran affiche la température de four que vous avez réglée et un compte à rebours du temps de cuisson. L'affichage commence à changer quand la température atteint 37,8°C (100°F).

6. À la fin de la cuisson à convection minutée, le four s'arrête. La tonalité de fin du cycle se fait entendre. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer ce qui est affiché le cas échéant.
7. Enlevez les aliments du four. Attention, les aliments que vous laissez dans le four continuent à cuire après que vous ayez mis les contrôles en position ***OFF (ARRÊT)***.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four de manière à ce que le four se mette en marche différée, cuise pendant un temps spécifique, puis s'arrête automatiquement. Vous pouvez régler le contrôle du four de manière à ce que le four se mette en marche différée, cuise pendant un temps spécifique, puis s'arrête automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

1. Appuyez une fois sur la touche ***CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)*** ou ***CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)*** (***CONV BAKE*** apparaît sur l'écran).
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

***REMARQUE :** Si votre recette nécessite un préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée du temps de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée choisie de temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence à cuire.
7. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

***REMARQUE :** Une tonalité se fait entendre si vous utilisez la cuisson différée et vous n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)** après avoir inscrit la température de cuisson.*

Quand le four se met en marche à l'heure que vous avez choisie, l'écran affiche la température en train de changer (à partir de 37,8°C / 100°F) et un compte à rebours du temps de cuisson.

À la fin de la cuisson à convection minutée, le four s'arrête. La tonalité de fin du cycle se fait entendre.

8. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer ce qui est affiché le cas échéant. À la fin de la cuisson, enlevez les aliments du four. Attention, bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments que vous laissez dans le four continuent à cuire après que vous ayez mis les contrôles en position ***OFF (ARRÊT)***.

Utilisation du four à convection.

Ustensiles de cuisine pour le four à convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez que votre ustensile de cuisine laisse de la place dans le four, pour la circulation d'air. Si vous cuisez avec plusieurs casseroles, laissez de l'espace entre elles. Également, assurez-vous que les casseroles ne se touchent pas ou ne touchent pas les parois du four.

Papier et matière plastique

Vous pouvez utiliser dans un four à convection les contenants en papier et en matière plastique résistant à la chaleur qui sont recommandés pour les fours traditionnels. Vous pouvez aussi utiliser les ustensiles de cuisine qui résistent à la chaleur jusqu'à des températures de 205°C (400°F), quand le four est à une température inférieure à 205°C (400°F).

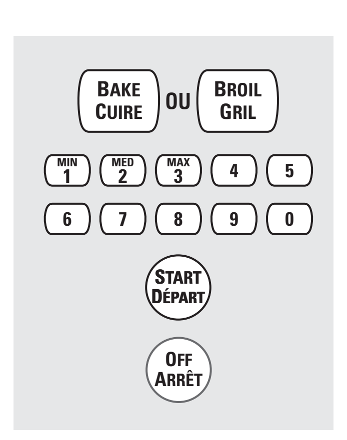
Métal et verre

Vous pouvez utiliser dans votre four à convection toutes ces catégories d'ustensiles de cuisine. Cependant, les ustensiles en métal chauffent le plus vite et sont recommandés pour les fours à convection.

- *Les ustensiles à surface sombre ou matte cuisent plus vite que les ustensiles brillants.*
- *Les ustensiles en verre ou en céramique cuisent plus lentement.*

Quand vous cuisez des biscuits, vous aurez d'excellents résultats en utilisant une tôle à biscuits plate plutôt qu'un ustensile à rebords bas.

Pour les recettes comme le poulet au four, utilisez un ustensile à côtés bas. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans un ustensile qui a des côtés larges.



Réglage du four pour cuire ou rôtir à convection

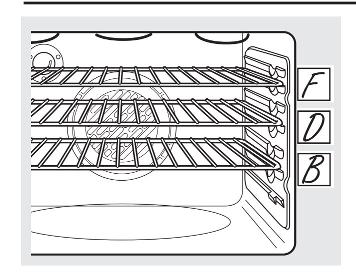
1. Appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)*** ou ***CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

Pour changer la température du four, appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)*** ou ***CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)***, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

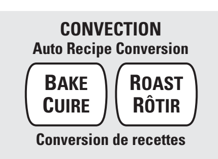
Quand le four commence à chauffer, la température en train de changer, à partir de 37,8°C (100°F) apparaît sur l'écran. Quand le four atteint la température choisie, il fait entendre 3 bips.

4. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** quand vous avez terminé.

REMARQUE : *Vous entendez un ventilateur quand vous cuisez à convection. Le ventilateur s'arrête quand vous ouvrez la porte, mais le four continue à chauffer.*



Quand vous cuisez à convection avec une seule grille, suivez les positions de grille recommandées dans la section Utilisation du four.



Cuisson sur plusieurs grilles

Comme l'air chaud circule également dans tout le four, vous pouvez obtenir des résultats excellents en cuisant des aliments sur plusieurs grilles.

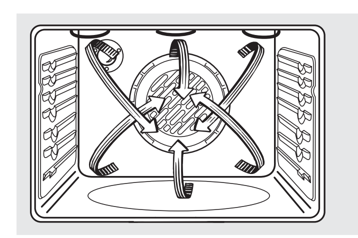
La cuisson sur plusieurs grilles peut un peu augmenter le temps de cuisson pour certains aliments, mais dans l'ensemble fait économiser du temps. Les biscuits, les muffins et autres petits gâteaux obtiennent d'excellents résultats avec la cuisson sur plusieurs grilles.

Quand vous cuisez sur 3 grilles, placez une grille en 2eme position (B), une en 4eme position (D) et une en 6eme position (F).

Appuyez une fois sur la touche ***CONVECTION BAKE*** pour une cuisson à convection avec plusieurs grilles.

Appuyez deux fois sur la touche ***CONVECTION BAKE*** pour faire de la cuisson à convection sur une seule grille à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur une seule grille.

Le ventilateur du four à convection s'arrête quand vous ouvrez la porte du four. NE LAISSEZ PAS la porte ouverte pendant longtemps quand vous utilisez la cuisson à convection. Vous risquez de raccourcir la vie de l'élément de chauffage à convection.



Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler de l'air chaud dans tout le four. Cet air chaud qui circule est distribué également dans toute la cavité du four. Aussi, les aliments sont cuits totalement et sont brunis, souvent en moins de temps que dans un four conventionnel.

Pour vous aider à comprendre la différence entre cuisson et rôtisserie à convection et cuisson et rôtisserie traditionnelle, voici quelques directives d'ordre général :

Cuisson à convection

- *Idéale pour des aliments cuits brunis uniformément sur plusieurs grilles.*
- *Bonne pour les grandes quantités d'aliments cuits.*
- *Bons résultats avec les biscuits, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les choix à la crème, les brioches, les gâteaux des anges et le pain.*

La chaleur vient de l'élément chauffant situé à l'arrière du four. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chaud également au-dessus et au-dessous des aliments. Il n'est pas nécessaire de préchauffer les aliments qui ont un temps de cuisson de plus de 15 minutes.

Rôtisserie à convection

- *Bonne pour de coupes de viande tendres épaisses, non couvertes.*

La chaleur vient de l'élément de chauffage du haut. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chaud également au-dessus et au-dessous des aliments. La viande et la volaille sont brunies de tous les côtés comme si elles étaient cuites en rôtisserie. L'air chaud scelle les sucs rapidement pour obtenir un résultat tendre et juteux tout en créant, en même temps, une croûte dorée.

Pour obtenir un bon rôtissage par convection, il est important d'utiliser une grille et une lèchefrite conçue pour la grillage. Le lèchefrite est utilisé pour recueillir les projections de graisse et la grille pour prévenir ces projections.

Adaptation des recettes...

Vous pouvez utiliser vos recettes favorites dans ce four à convection.

Lorsque vous utilisez la ***CUISSON À CONVECTION***, le four convertit automatiquement les températures de cuisson normale entrées en températures de cuisson à convection.

*L'écran affiche la température réelle convertie (plus basse). Par exemple, si vous entrez une température normale de 177 °C (350 °F) pour une recette et appuyez sur la touche **START**, l'écran affiche le message **CON** (Conversion), ainsi que la température convertie de 163 °C (325 °F).*

***REMARQUE :** Cette fonction ne convertit que les températures de cuisson, et non les durées de cuisson. Lors d'un rôtissage par convection, le four n'effectue pas la conversion automatique de la température.*

Pour annuler cette fonction :

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE***. L'écran affiche ***CON ON*** (Conversion en fonction). Appuyez de nouveau sur la touche ***CONVECTION BAKE***. L'écran affiche ***CON OFF*** (Conversion annulée).
3. Appuyez sur la touche ***START***.

Pour remettre cette option en fonction, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus, mais appuyez sur la touche ***START*** lorsque l'écran affiche ***CON ON***.

- *Utilisez un ustensile de la taille recommandée dans la recette.*
- *Certaines instructions sur les emballages des plats surgelés ont été indiquées pour des fours à convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats avec ce four, préchauffez-le et utilisez les températures mentionnées sur l'mballage.*

Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine et prise confort.

CLOCK
HORLOGE

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

TIMER
MINUTERIE

La minuterie de cuisine ne sert qu'à compter les minutes.

La minuterie de cuisine ne contrôle pas le fonctionnement du four. Le réglage maximum de la minuterie de cuisine est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, appuyez sur ***2, 4*** et ***5*** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)*** et recommencez.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

*Après avoir appuyé sur la touche **START (DÉPART)**, **SET (VALIDER)** disparaît; cela veut dire que le cycle a commencé le compte à rebours bien que l'affichage ne change qu'après qu'une minute s'est écoulée. Les secondes ne commenceront à s'afficher que lorsqu'il ne restera qu'une minute de marche.*

4. Quand la minuterie atteint ***:00***, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.

Le signal à 6 secondes peut être annulé en suivant les instructions données dans la section Caractéristiques spéciales des commandes de votre four, sous Signaux sonores à la fin d'un cycle minuté.

Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches numériques que vous voulez voir apparaître à l'afficheur.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.

Prise confort *(sur certains modèles)*

Vous pouvez utiliser la prise confort de 120V située en haut du dosseret de protection pour brancher de petits appareils électroménagers.

Quand vous utilisez cette prise, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas à proximité ou sur une unité de surface. Vous endommagerez le cordon d'alimentation en allumant l'unité de surface.

Pour remettre en marche le disjoncteur, appuyez sur le commutateur situé près de la prise en haut du dosseret de protection.

Tableau de sélection des températures

Pour garder au chaud différents aliments, réglez la commande en fonction de la nourriture nécessitant le réglage le plus élevé.

- La température, le type et la quantité d'aliment, ainsi que la durée, ont un effet sur la qualité de l'aliment.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et à l'aliment de refroidir.
- Avec de grandes quantités, il pourra être nécessaire de choisir un réglage plus élevé et de recouvrir certains aliments.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ni d'emballage en plastique.

Type d'aliment	Réglage
Bacon	3
Croustilles de maïs	1
Jambon	3
Muffins	1
Pains	1
Pizza	3
Plats en sauce	2
Pommes de terre au four	3
Poulet, frit	3
Tartes	1

ATTENTION : *Ne laissez pas dans le tiroir des aliments pendant plus de deux heures.*

Pour rendre croustillants des aliments

- Placez l'aliment dans des plats ou ustensiles peu profonds.
- Préchauffez au réglage ***1***.
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Continuez au besoin.

Pour réchauffer assiettes et bols

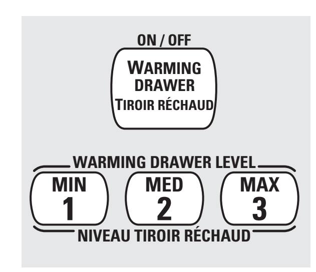
Réglez au niveau ***1***.

- N'utilisez que des plats ne craignant pas la chaleur.
- Si vous désirez réchauffer de la porcelaine fine, vérifiez avec le fabricant, pour connaître la tolérance thermique maximale de sa porcelaine.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le préchauffage du tiroir.

ATTENTION : *Les plats vont être très chauds. Utilisez des maniques ou mitaines pour enlever ces plats.*

Utilisation du tiroir garde-chaud. *(sur certains modèles)*

Le tiroir garde-chaud garde au chaud les aliments cuits et chauds. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce tiroir pour chauffer des aliments froids, sauf pour rendre croustillants des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches.



Pour utiliser le tiroir garde-chaud

1. Appuyez sur la touche ***WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)***. « WARMING ON » et « 1 » s'allument à l'afficheur et « Set » commence à clignoter.

2. Appuyez sur la touche numérique ***1*** pour Min, ***2*** pour Med ou ***3*** pour Max.

   Le « 1 » affiché change selon la touche numérique choisie.

3. Le tiroir garde-chaud se met automatiquement en marche après avoir appuyé sur ***1***, ***2*** ou ***3***. « WARMER ON » et le chiffre restent allumés. « Set » s'arrête de clignoter.

Pour annuler, appuyez sur la touche ***WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD)***.

REMARQUE : *En appuyant sur la touche* ***OFF (ARRÊT)***, *vous n'arrêtez pas le fonctionnement du tiroir garde-chaud.*

REMARQUES :

- *Le tiroir garde-chaud comporte trois réglages : 1, 2 et 3. Ces réglages correspondent à des niveaux de température différents dans le tiroir.*
- *Sur certains modèles, lors de l'utilisation du four en même temps que le tiroir garde-chaud, seuls les réglages du four sont affichés.*
- *Le tiroir garde-chaud ne peut être utilisé lors d'un autonettoyage.*

Lors de l'utilisation du tiroir garde-chaud

Le tiroir garde-chaud gardera au chaud les aliments cuits, chauds. Commencez toujours par des aliments chauds. N'utilisez pas ce tiroir pour réchauffer des aliments froids, sauf pour rendre croustillants des craquelins, croustilles ou céréales sèches.

N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser ce tiroir. Le papier aluminium est un excellent isolant qui emprisonne la chaleur en dessous.
Ceci modifierait la performance du tiroir et pourrait endommager son fini intérieur.

Attendez environ 25 minutes que le tiroir garde-chaud préchauffe.

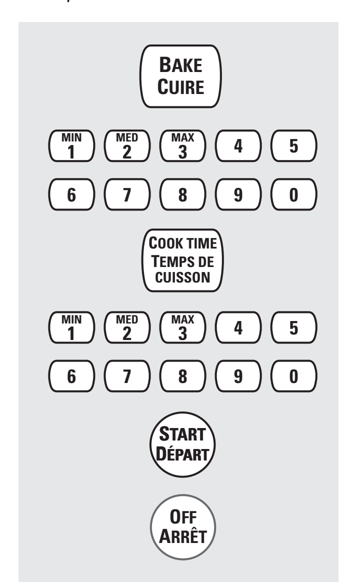
- Ne versez pas de liquide ou d'eau dans ce tiroir.
- Couvrez tous les aliments placés dans ce tiroir avec un couvercle ou avec du papier aluminium. Pour les pâtisseries ou les pains, prévoyez une aération dans le couvercle pour laisser l'humidité s'échapper.
- Gardez l'aliment dans son plat de cuisson ou transférez-le dans un plat de service ne craignant pas la chaleur.

⚠ATTENTION : *Les contenants ou emballages en plastique fondent s'ils sont en contact direct avec le tiroir, le bac ou un ustensile chaud. Le plastique fondu peut ne pas s'enlever et ceci n'est pas couvert par la garantie.*

- Enlevez les cuillères de service, etc., avant de mettre les contenants dans le tiroir garde-chaud.

Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutés.

REMARQUE : *Les aliments qui se gâtent facilement—tels que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, les volailles et le porc—ne devraient pas rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante contribue à multiplier les bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur provenant de l'ampoule accélérerait la multiplication des bactéries dangereuses.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute.

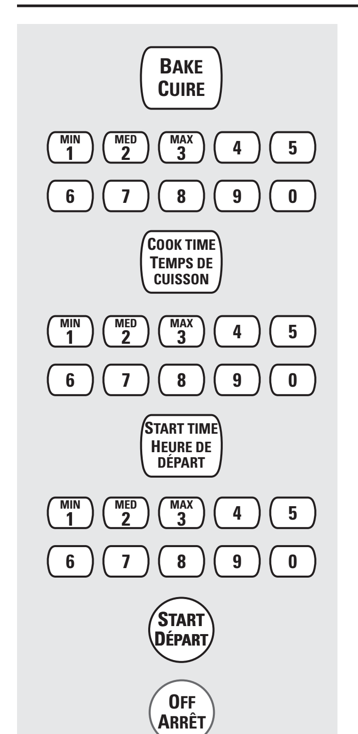
   La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

REMARQUE : *Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche* ***START (DÉPART)***.

Le four se mettra en ***MARCHE*** et l'afficheur indiquera le nombre de minutes de cuisson restantes et les changements de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteindra 37,8 °C/ 100 °F.) Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis 3 fois.

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement.

6. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique.

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglez, restera allumé pour la durée spécifiée, puis s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute.

   La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
7. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

REMARQUE : *Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche* ***START (DÉPART)***.

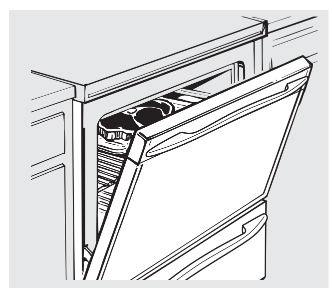
REMARQUE : *Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche* ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** *pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche* ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** *pour vérifier la durée de cuisson réglée.*

Quand le four se mettra en ***MARCHE*** à l'heure préréglée, l'afficheur indiquera la durée de cuisson restante et le changement de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commence à changer une fois que la température du four atteint 37,8 °C/100 °F). Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis.

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement.

8. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Utilisation du four.



Si votre cuisinière est connectée sous 208 volts, vous pouvez obtenir des biftecks saignants en préchauffant le gril et en mettant la grille du four un niveau plus haut.

Comment régler le four pour utiliser le gril

Laissez la porte du four ouverte à la butée pour le gril. La porte reste ouverte d'elle-même mais la température correcte est maintenue dans le four.

1. Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchefrite conçue pour la grillade.
2. Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au gril*.
3. Appuyez une fois sur la touche ***BROIL (GRIL)*** pour une température de gril ***ÉLEVÉE***.

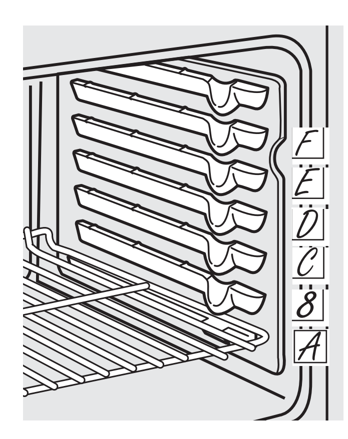
   Pour passer à une température de ***gril MIN***, appuyez sur la touche ***BROIL (GRIL)*** une deuxième fois.

Utilisez le réglage ***gril MIN*** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

4. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.
5. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au gril. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur.

† D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. juin 1985.)



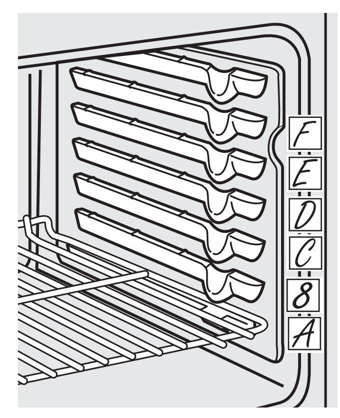
Le four a 6 positions de grille.

Guide de cuisson au gril

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C C	10 15	7–10 11	Espacer régulièrement.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit Saignant † À point Bien cuit	 1, 9 à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 454 à 680 g (1 à 1½ lb) 3,8 cm (1½ po) d'épaisseur 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	 E D D C C D	 6 8 10 10 15 20	 4 6 7–10 8 10–12 20	 Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants Faire des fentes dans le gras.
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de l a longueur Poitrine	B B	25 25	25 15	Brossez chaque côté avec du beurre fondu. Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie Pain (rôties) Muffin	 2 à 4 tranches 2 (partagés)	 D E	 3 3-4	 1	 Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Queues de homards	2–4	B	18–20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au gril, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	450 g (1 lb) (0,6 à 1,25 cm [1/4 à 1/2 po] d'épaisseur)	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Saumon Steaks Filets	 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) 2 (1,25 à 1,9 cm / ½ a ¾ po d'épaisseur)	 D D	 10 10	 5	 Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	
Côtes de porc Bien cuit	2 (1,25 cm / ½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz) 2 (3,8 cm / 1½ po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	 D D D D	 7 10 9 14	 4 9 6 10	 Faire des fentes dans le gras.

**Voir l'illustration pour trouver la position des grilles.*

Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.



Le four a 6 positions de grille.

Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

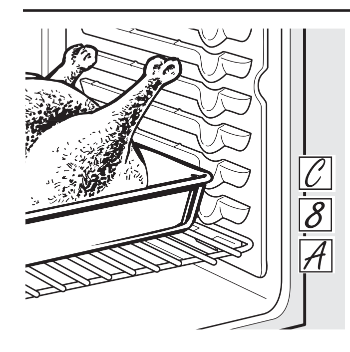
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Sur certains modèles, l'élément chauffant pour la cuisson se trouve sous la sole du four. Ne mettez pas d'aliments sur la sole du four pour les faire cuire.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

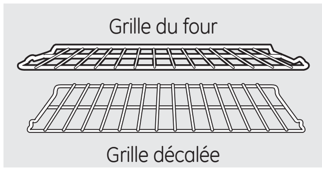
⚠ATTENTION : *Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous vous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (A).*

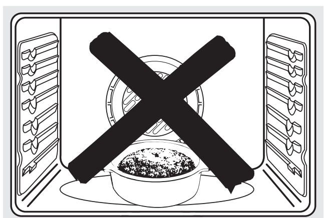


Comment régler le four pour la cuisson ou le gril

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.
4. Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** lorsque la cuisson est terminée.

Aliment	*Position de la grille*
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	*D*
Gâteau des anges	*A*
Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	*B ou C*
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	*C ou D*
Plats mijotés	*C ou D*
Dinde	*A*





Ne mettez pas d'aliments directement sur la sole du four.

Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température préréglée.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1½ po) d'espace libre autour de lui.

Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Papier d'aluminium

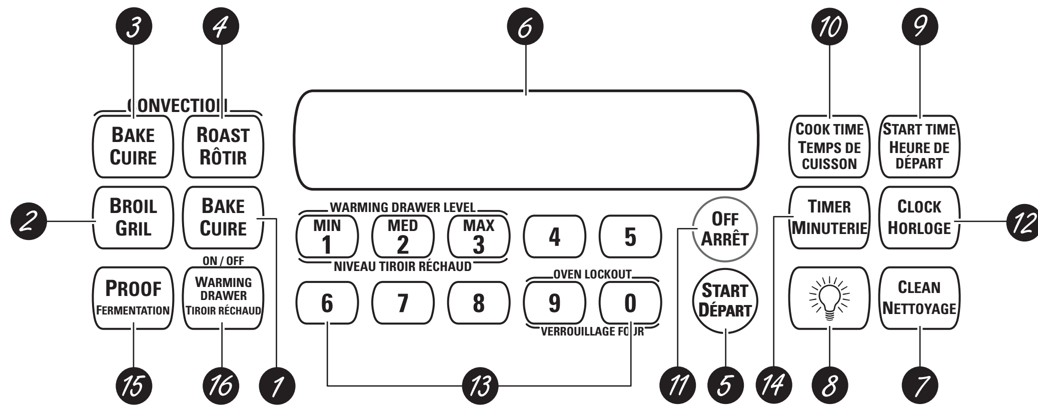
N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir le fond du four. Le papier d'aluminium piège la chaleur et nuit à la performance du four. Le papier peut fondre et endommager de manière permanente le fond du four. Tout dommage par une utilisation incorrecte de papier d'aluminium n'est pas couvert par la garantie du produit.

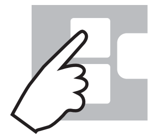
Le papier d'aluminium peut être utilisé pour recueillir les renversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à plusieurs centimètres sous les aliments. N'utilisez pas plus de papier que nécessaire et ne couvrez jamais complètement une grille de four de papier d'aluminium. Gardez le papier à au moins 3,7 cm des parois du four pour éviter une mauvaise circulation de la chaleur.

Utilisation des commandes du four.

REMARQUE : *Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.*

Les caractéristiques et l'aspect peuvent varier.





Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

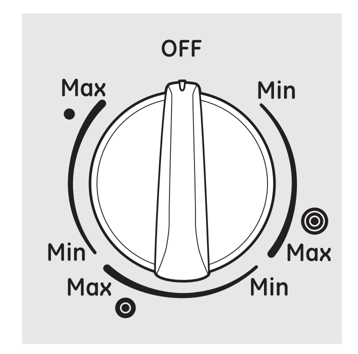
1. *Touche BAKE (CUIRE)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
2. *Touche BROIL (GRIL)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.
3. *Touche CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson à convection.
4. *Touche CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVEC TION)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage à convection.
5. *Touche START (DÉPART)*—Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.
6. *Afficheur*—Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four.

Si « F », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur. *Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)**. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.*

Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, *il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.*

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant.

7. *Touche CLEAN (NETTOYAGE)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
8. *Touche LAMPE*—Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.
9. *Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)*—Utilisez cette touche avec les touches ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** ou ***CLEAN (NETTOYAGE)*** pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.
10. *Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*—Appuyez sur cette touche et sur les touches numériques appropriées pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.
11. *Touche STOP (ARRÊT)*—Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUS*** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
12. *Touche CLOCK (HORLOGE)*—Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.
13. *Touches numériques*—Utilisez ces touches pour programmer toute fonction nécessitant des chiffres, par exemple l'heure, la minuterie, la température du four, la température interne de la nourriture, l'heure de mise en marche et la durée de cuisson minutée et d'autonettoyage.
14. *Touche TIMER (MINUTERIE)*—Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.
15. *Touche PROOF (FERMENTATION)*—Appuyez sur cette touche pour choisir un environnement tiède, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.
16. *Touche WARMING DRAWER ON/OFF (TIROIR RÉCHAUD MARCHE/ARRÊT) (sur certains modèles)*—Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction Tiroir garde-chaud.



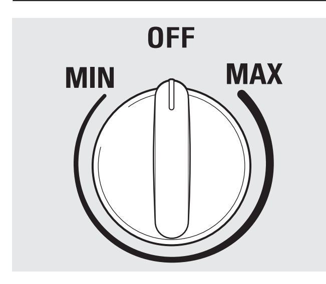
Bouton de commande d'élément de surface triple *(sur certains modèles)*

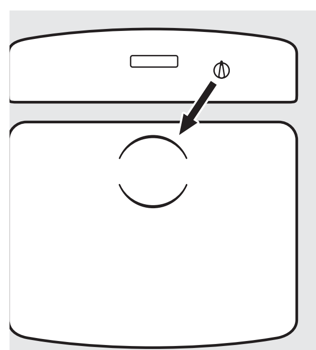
L'élément de surface triple a 3 tailles de cuisson, ce qui vous permet de choisir la taille de cuisson correspondant à la taille de l'ustensile que vous utilisez.

Pour utiliser le petit élément de surface, tournez le bouton de commande ***en sens inverse des aiguilles d'une montre*** à la position ***SMALL BURNER (PETIT BRÛLEUR)***.

Pour utiliser l'élément de surface moyen, tournez le bouton de commande ***dans le sens des aiguilles d'une montre (passé le grand élément)*** ou ***en sens inverse des aiguilles d'une montre (passé le petit élément)*** à la position ***MEDIUM BURNER (BRÛLEUR MOYEN)***.

Pour utiliser le grand élément de surface, tournez le bouton de commande ***dans le sens des aiguilles d'une montre*** à la position ***LARGE BURNER (GRAND BRÛLEUR)***.





Utilisation de la zone de réchauffage *(sur certains modèles)*

La ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE (WARMING ZONE)*** est située au milieu et à l'arrière de la surface en verre. Commencez toujours en y mettant des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des aliments froids. Si vous mettez des aliments non cuits ou froids
sur la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE***, vous vous exposez à des maladies d'origine alimentaire.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'au réglage souhaité.

Pour obtenir les meilleurs résultats, tous les aliments placés sur la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** devraient être recouverts d'un couvercle ou de papier d'aluminium.

Servez-vous toujours de poignées ou de gants isolants lorsque vous retirez les aliments de la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** parce que les ustensiles seront chauds.

Un voyant de surface ***CHAUDE*** s'allume lorsque la surface en verre est chaude, et il reste allumé jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour pouvoir être touchée. Des réglages plus bas sont susceptibles de ne pas chauffer suffisamment la surface en verre pour que le voyant lumineux de surface ***CHAUDE*** s'allume.

Un voyant pour la ***ZONE DE RÉCHAUFFAGE*** s'allume lorsque l'élément est en marche.

REMARQUE : *La **ZONE DE RÉCHAUFFAGE** ne devient pas rouge, au contraire des éléments de cuisson.*

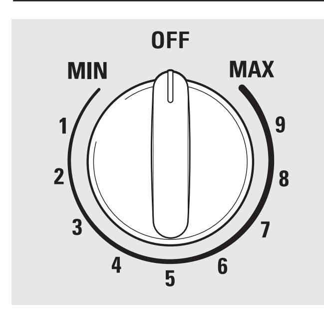
Aliment	*Réglage*
Sauces	*MIN*
Soupes (crèmes)	*Medium (Moyen)*
Ragoûts	*Medium (Moyen)*
Légumes	*Medium (Moyen)*
Boissons chaudes	*MAX*
Soupes (autres que les crèmes)	*MAX*
Pains / pâtisseries	*MIN*

Le tableau ci-dessus montre seulement les réglages suggérés pour commencer. La température, le type et la quantité d'aliments, le type de récipient et le temps de réchauffage affectent tous la qualité des aliments.

ATTENTION : *Ne laissez pas d'aliments sur la **ZONE DE RÉCHAUFFAGE** pendant plus de 2 heures.*

- *N'utilisez pas de films plastiques pour couvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer.*
- *Utilisez seulement des ustensiles recommandés pour la cuisson sur la partie supérieure d'une cuisinière.*

Utilisation des éléments de surface.



Veillez à mettre la commande à la position OFF (ARRÊT) quand vous avez fini de cuisiner.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions ***ARRÊT*** et ***MAX***, la commande se met en place avec un ***déclic***. Vous entendrez peut-être de légers ***déclics*** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.

Un voyant de ***SURFACE CHAUDE***, situé sur la surface de cuisson, brille quand un des éléments radiants est allumé. Ce voyant continuera à briller jusqu'à ce que la surface soit refroidie et atteigne la température approximative de 65,5 °C (150 °F).

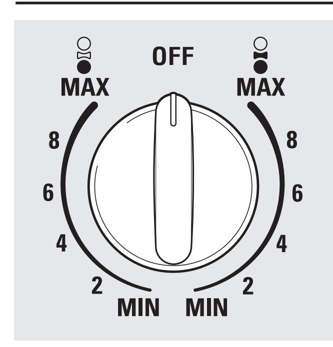
Le voyant de surface chaude :

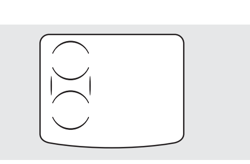
- *s'allume quand l'élément est chaud au toucher.*
- *reste allumé même après l'arrêt de l'élément.*
- *brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température approximative de 65,5 °C (150 °F).*

AVERTISSEMENT :

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

Utilisation de l'élément-pont *(sur certains modèles)*

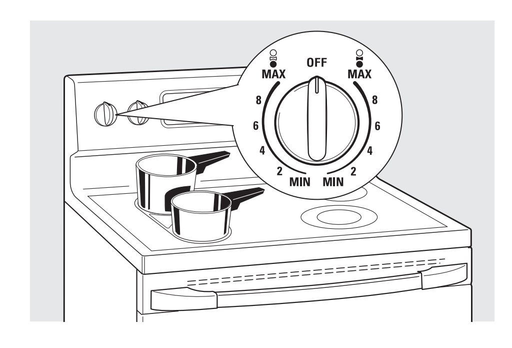




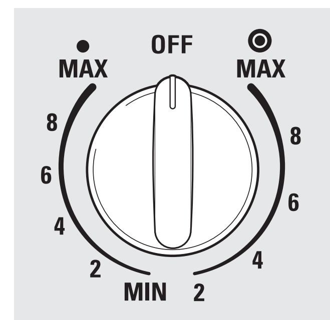
Pour utiliser l'élément-pont, mettez le bouton de commande qui se trouve à l'avant et à gauche, ***dans le sens des aiguilles d'une montre*** à la position ***BRIDGE BURNER (ÉLÉMENT-PONT)***.

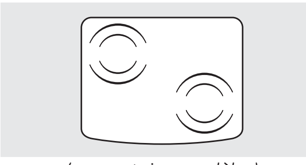
Pour utiliser l'élément de surface en mode élément-pont complet, allumez aussi l'élément de surface qui se trouve à l'arrière et à gauche.

Pour utiliser seulement l'élément de surface de devant, mettez le bouton de commande ***en sens inverse des aiguilles d'une montre*** à la position ***FRONT BURNER (BRÛLEUR AVANT)***.



Bouton de commande d'élément de surface double *(sur certains modèles)*





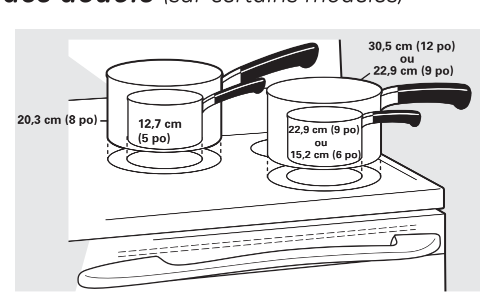
(sur certains modèles)

L'élément de surface de cuisson qui se trouve devant et à droite a 2 tailles de cuisson (15,2 cm [6 po] et 22,9 cm [9 po] ou 22,9 cm [9 po] et 30,5 cm [12 po] selon que le modèle), ce qui vous permet de choisir la taille de cuisson correspondant à la taille de l'ustensile que vous utilisez.

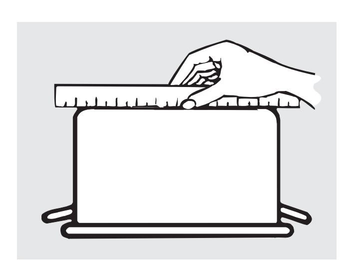
Sur certains modèles, l'élément de surface arrière (gauche) a aussi 2 tailles de surface de cuisson (12,7 cm [5 po] et 20,3 cm [8 po]).

Pour utiliser le petit élément de surface, mettez ***en sens inverse des aiguilles d'une montre*** le bouton de commande à la position ***SMALL BURNER (PETIT BRÛLEUR)***.

Pour utiliser le grand élément, mettez ***dans le sens des aiguilles d'une montre*** le bouton de commande à la position ***LARGE BURNER (GRAND BRÛLEUR)***.



Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.



Verifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.







Les récipients dont les fonds sont bombés, courbés, striés ou voilés ne sont pas recommandés.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement.
À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures.
Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez
pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail vitrifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

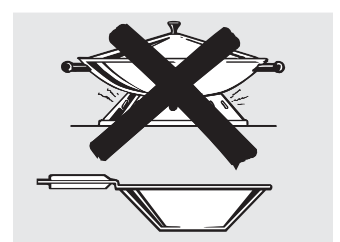
Assurez-vous que son fond est plat.

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Les bains-marie à fond plat sont recommandés. L'utilisation de bains-marie à fond strié peut allonger la durée requise pour atteindre la température d'ébullition de l'eau.

Utilisation d'un wok



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez pas les woks munis d'anneaux de soutien.

N'utilisez pas les woks à fond bombé. Vous pourriez subir des brûlures graves si le wok se renversait.

À propos des éléments radiants de surface.

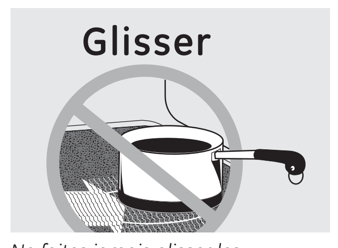
***REMARQUE :** Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.*



Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.



Mettez toujours l'ustensile au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.

À propos des éléments radiants de surface

⚠AVERTISSEMENT :

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

La température de la surface de cuisson augmente avec le nombre d'éléments de surface en marche. Si 3 ou 4 éléments sont en marche, la température de la surface est élevée. Soyez toujours prudent quand vous touchez la surface de cuisson.

Un voyant s'allume quand l'élément de surface est mis en marche.

Le voyant de ***SURFACE CHAUDE*** approprié est allumé quand son élément radiant correspondant est mis en marche, et il reste allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi à moins de 65,5 °C (150 °F).

REMARQUE :

Le voyant de surface chaude :

- *s'allume quand l'élément de surface est en marche.*
- *reste allumé même après l'arrêt de l'élément.*
- *brille jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à une température inférieure à 65,5 °C (150 °F).*

***REMARQUE :** Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est provoquée par l'échauffement des nouvelles pièces et des matériaux isolants, et disparaît rapidement.*

***REMARQUE :** Sur les modèles dont le verre de la surface de cuisson est de couleur claire, il est normal que les zones de cuisson changent de couleur lorsqu'elles sont chaudes ou qu'elles refroidissent. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit pour revenir à la température ambiante.*

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

- *Les tâches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.*
- *L'utilisation d'un produit nettoyant pour fenêtres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fait disparaître cette décoloration.*
- *Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils sont susceptibles de l'endommager.*
- *N'utilisez jamais la surface comme planche à découper.*

Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

- *le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.*
- *le fond du récipient n'est pas plat.*
- *le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.*
- *il n'y pas de récipient sur l'élément.*

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez laporte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant dufour pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez desaliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûluresdues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte etdes parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles decuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pasutilisé. Les articles entreposés dans le four pourraientprendre feu.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour couvir le fond du four. Le papier d'aluminium peut piéger la chaleur ou fondre, en endommageant le produit et en posant un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR (certains modèles)

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température assez élevée pour brûler les résidus alimentairesprésents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez lescasseroles, les grilles de four métalliques brillantes et toutautre ustensile du four. Seules les grilles de four avecrevêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans lefour. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autrespièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisseet les résidus alimentaires du four. Un excès de graissepourrait prendre feu et la fumée pourrait endommagervotre domicile.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou alentour de toute partie du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DECUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface àdes réglages moyens ou élevés. Les débordements peuventproduire de la fumée et des projections de graisse quipourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faitesfrire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée,l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui sepropagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez unthermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveillerla température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisezune quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire desaliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuiredes aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée : choisissez desustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrirl'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petitslaisserait une partie de l'élément de surface exposée à uncontact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Desustensiles de dimensions équivalentes à celles des élémentsde surface amélioreront également les résultats de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique,terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles aveccette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient secasser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devezmettre le ventilateur en marche.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion desmatériaux inflammables et de débordement, la poignée durécipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière,sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface àproximité.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS (certains modèles)

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent du four une fois ces derniers arrêtés pourraient également leur faire prendre feu.
- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE®pournettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface decuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant toutnettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humidesur une surface chaude peut causer des brûlures dues à lavapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager desvapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.REMARQUE : Le sucre renversé est une exception. Il faut legratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'ungant isolant et d'un grattoir. Consultez la section *Nettoyage dela surface en verrepour* des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LES CUISINIÈRES À SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS EN SERPENTIN (certains modèles)

- N'immergez et ne trempez pas les éléments de surface amovibles. Ne les mettez pas au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les éléments de surface par autonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut endommager les éléments de surface et causer des brûlures ou un incendie.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de choc électrique, assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des éléments de surface sont à la position OFF (arrêt) et que tous les serpentins ont refroidi avant de tenter de relever ou de retirer un élément.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté ne sont pas recouvertes et qu'elles sont bien en place. L'absence de cuvettes de propreté pendant la cuisson pourrait endommager les composants et le câblage de la cuisinière.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique ou un incendie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets pouvantintéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur sondosseret : les enfants s'exposeraient à de graves blessuress'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer lapièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse. D'autressurfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudespour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudescomprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci,les ouvertures des évents, les surfaces autour de ces ouvertureset les interstices autour de la porte de four.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettesde propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques dedommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, lessurfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Celapourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur unappareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, unincendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammablesdans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier,le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux,les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou deliquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches ampleslorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvents'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaceschaudes et provoquer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peutprendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisses'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

⚠ AVERTISSEMENT! EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES I-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Étouffez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en arrêtant lefour ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, àusages multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez lefour et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pourouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le fourlorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jetde flammes peut s'échapper. Le non-respect de cetteconsigne peut engendrer de graves brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner unincendie, un choc électrique, des blessures graves ou fatales.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer.**
- **Des BRÛLURES ou d'autres BLESSURES SÉVÈRES peuvent en résulter.**
- **INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le dispositif ANTIBASCULEMENT en observant les instructions fournies avec le dispositif.**

Pour réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être arrimée à un dispositif antibasculement correctement installé. Lisez les instructions d'installation détaillées qui sont livrées avec le dispositif avant de procéder à l'installation.

Pour les cuisinières autonomes :

Pour vous assurer de l'installation et fonctionnement adéquats du dispositif, retirez le tiroir de rangement ou le panneau de protection et observez sous la cuisinière que la patte de nivellement est engagée dans le dispositif. Sur les modèles dotés d'un tiroir de rangement ou d'un panneau de protection, basculez avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le dispositif devrait arrêter la cuisinière dans moins de 4 pouces. Si ce n'est pas le cas, le dispositif doit être réinstallé. Si la cuisinière doit être éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vous assurer que la cuisinière est bien arrimée au dispositif antibasculement.

N'ôtez jamais totalement les pattes de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculement.

Pour les cuisinières encastrables :

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, retirez le tiroir de rangement ou la plaque de protection, et regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau est inséré dans le support.

Pour les cuisinières complètement encastrées :

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, ouvrez la porte du four et appliquez doucement une pression de force moyenne à l'extrémité où est située la poignée jusqu'à ce que vous perceviez un mouvement de la cuisinière. Continuez d'appliquer la pression jusqu'à ce que le support antibasculement s'enclenche et arrête le mouvement. Un léger mouvement est acceptable à l'arrière du dessus de la cuisinière, mais elle devrait être stable et ne pas basculer une fois que le support antibasculement est enclenché. Si ce n'est pas le cas, réinstallez le support.

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement lors de votre achat, composez le 1.800.561.3344 pour l'obtenir sans frais. Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site GEAppliances.ca.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



www.electromenagersge.ca

Cuisinières
à éléments radiants, autonettoyantes, à convection

Manuel d'utilisation

JCBP77
JCBP79
JCBP84
JCBP820

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _______________

N° de série _________________

Ils se trouvent sur une étiquette derrière le tiroir de rangement, sur le cadre de la cuisinière.

Imprimé aux Mexique

29-5694 02-11 GE